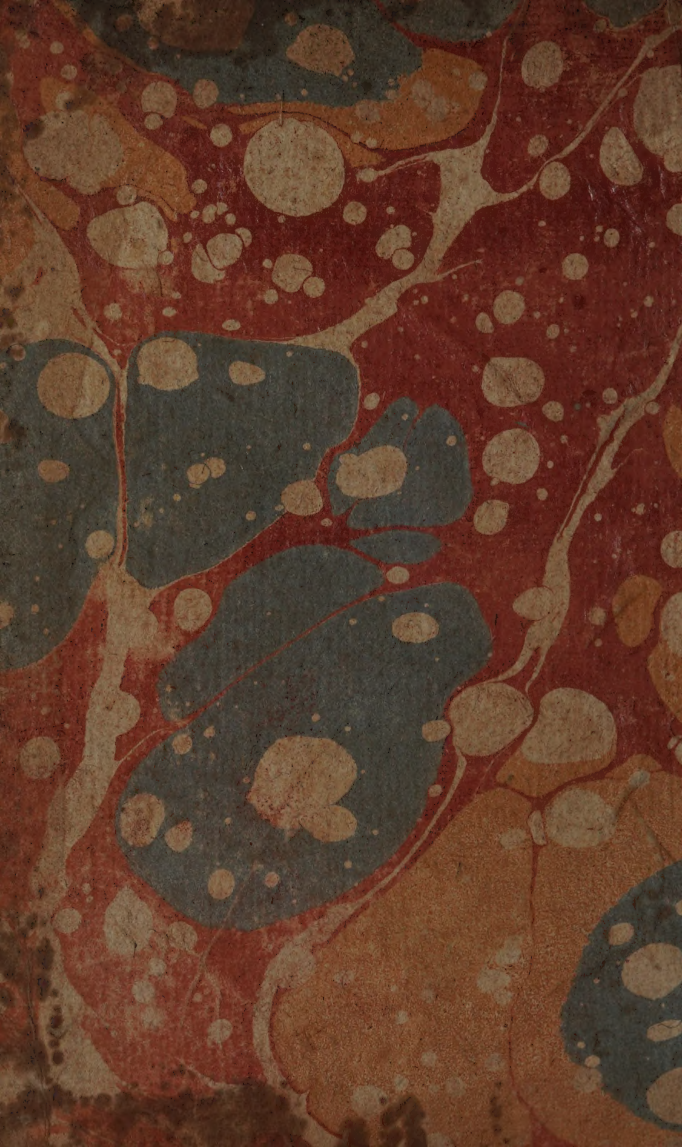
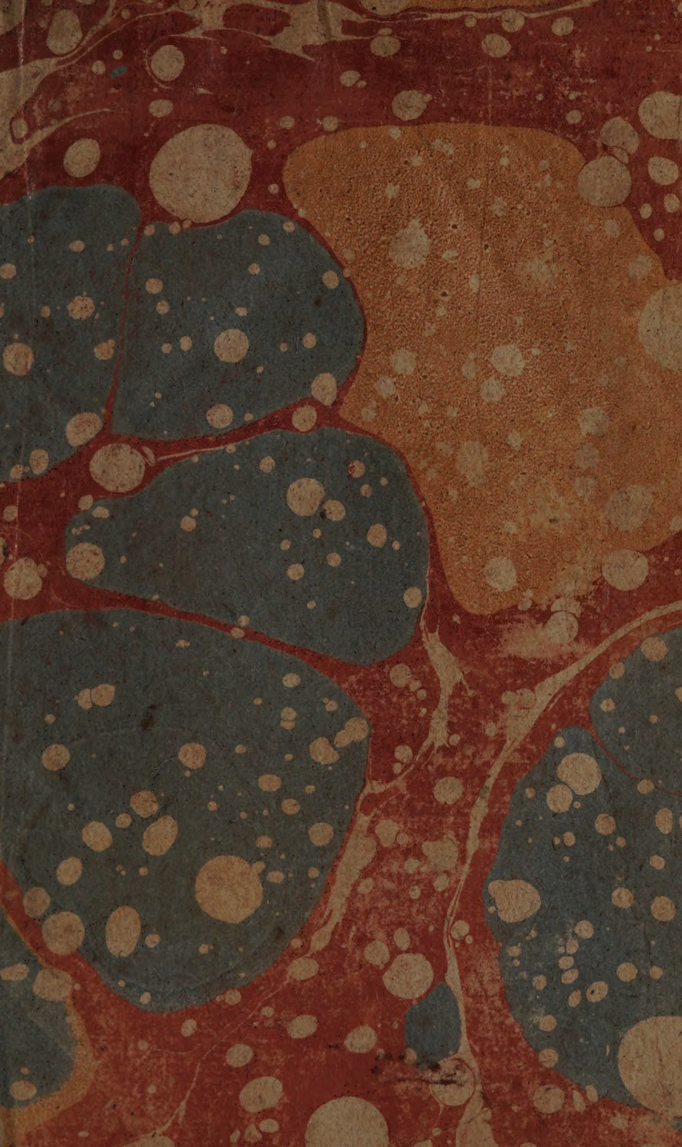






ex bibliothecâ D̄ni Demontanier

DICTIONNAIRE UNIVERSEL *DES PLANTES,* *ARBRES ET ARBUSTES* DE LA FRANCE;

CONTENANT une Description raisonnée de tous les Végétaux du Royaume, considérés relativement à l'Agriculture, au Jardinage, aux Arts & à la Médecine des Hommes & des Animaux.

Par M. PIERRE-JOSEPH BUC'HOZ, *Médecin Naturaliste Lorrain, & de feu Sa Majesté le Roi de Pologne, Duc de Lorraine & de Bar; Aggrégé du Collége Royal des Médecins de Nancy, & de la Faculté de Médecine de Lorraine; ancien Démonstrateur de Botanique audit Collége; Associé des Académies de Mayence, de Chaalons, d'Angers, de Dijon, de Béziers, de Caen & de Bordeaux; Correspondant de celles de Metz, de Rouen & de Toulouse.*

TOME SECOND.



A PARIS,

Chez LACOMBE, Libraire, rue Christine, près la rue Dauphine.

M. DCC. LXX.

Avec Approbation & Privilége du Roi.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY



DICTIONNAIRE UNIVERSEL *DES PLANTES,* *ARBRES ET ARBUSTES* DE LA FRANCE.

GALÉOPE JAUNE.

La GALÉOPE JAUNE, l'Ortie jaune, l'Ortie morte, eſt une plante pérennelle qui croît aux bords des bois; ſa racine eſt rameuſe & fibreuſe ; ſes tiges s'élévent à la hauteur d'un pied : ſes feuilles ſont oppoſées, cordiformes, dont celles du ſommet ſont lancéolées, preſque ſeſſiles; ſes fleurs ſont verticillées, de ſix en ſix, quelquefois juſqu'à douze, labiées, dont la lèvre ſupérieure eſt creuſée en cuiller, dentée à ſon extrémité ; l'inférieure eſt diviſée en trois parties, dont la moyenne eſt la plus grande, les latérales ſont arrondies, leur corolle eſt jaune : ſes ſemences ſont au nombre de quatre, oblongues, renfermées au fond du calice. On nomme

cette plante *Galeopsis sive urtica iners, flore luteo.* J. B. *Galeopsis galeopdolon.* Linn.

On trouve encore dans les bois & forêts une autre espèce de Galéope; qu'on nomme Ortie morte des bois; elle est annuelle. *Galeopsis procerior, fœtida, spicata.* Tourn. *Stachys sylvatica.* Linn.

La Galéope a une odeur de bitume, un goût un peu salé & astringent; elle est vulnéraire & emmenagogue: on emploie ses fleurs en infusion; on pile ses feuilles fraîches, & on les applique en cataplasme sur les ulcères: macérées dans l'huile, elles sont utiles contre la brulure & les plaies des tendons.

Linder dit qu'on tire de l'Ortie morte des bois une belle teinture jaune.

GARANCE.

La GARANCE est une plante dont les racines sont longues, rampantes, de la grosseur d'un tuyau de plume, ligneuses, rougeâtres, & d'un goût astringent; ses tiges se soutiennent assez droites; elles sont longues de trois ou quatre pieds, quarrées, noueuses, rudes au toucher; chaque nœud est garni de cinq ou six feuilles qui font l'anneau autour de la tige. Ces feuilles sont longues, étroites, garnies à leurs bords de dents fines & dures, qui s'attachent aux habits. Les fleurs sont d'un jaune verdâtre; elles naissent vers les extrémités des branches, & sont d'une seule pièce en godet; il leur succède un fruit composé de deux baies, attachées ensemble; chaque baie contient une semence presque ronde.

Cette plante se nomme *Rubia tinctorum sativa.* Tourn. 114. *Rubia foliis senis.* Linn. Hort. Cliff. 5. On la cultive dans plusieurs endroits de la France, notamment aux environs de Lille, & dans la Normandie,

ſur-tout depuis que M. Dambourney l'y a introduit : elle vient naturellement dans pluſieurs endroits du royaume ; on en trouve ſur les rochers d'Oizel en Normandie ; auprès de S. Mihiel & de Neufchâteau en Lorraine ; auprès de Lille en Flandre ; aux environs d'Aix en Provence, & de Montpellier ; au Bugey, dans le Poitou : le roi, par arrêt de ſon conſeil du 24 février 1756, a ordonné que ceux qui entreprendroient de cultiver des plantations de Garance dans des marais & autres lieux non cultivés, ne pourroient pendant vingt ans être impoſés à la taille, eux, ni leurs employés à ladite exploitation, pour raiſon de la propriété ou du profit à faire ſur l'exploitation deſdits marais & terres cultivées en Garance.

La Garance, dit M. Duhamel, d'après lequel nous donnerons ſa culture, ſubſiſte dans toutes ſortes de terres, mais elle ne fait pas également par-tout de belles productions. Il a éprouvé qu'elle ne ſe plaît pas dans les terreins ſecs, quoique bons pour le froment ; elle aime les terres ſubſtantieuſes, douces & humides en-deſſous ; mais elle périt, quand elle eſt ſubmergée, ou dans les terreins aquatiques : il en a vu bien réuſſir dans un ſable gras qui étoit aſſis ſur la glaiſe ; & comme un fond de glaiſe empêche les racines de pénétrer beaucoup en terre, elles coulent, pour ainſi dire, ſur ce ſol qui retient l'humidité, elles s'y multiplient, y deviennent fort groſſes, & ſont plus aiſées à arracher que celles qui pivotent beaucoup ; car il y a telles de ces racines qui s'étendent de quatre pieds en terre. On aſſure que la Garance qu'on cultive dans l'île de Tergoës en Zélande, croît dans un terrein gras, argilleux & un peu ſalé.

M. de Corbeilles a cultivé de la Garance avec ſuccès dans un terrein qui eſt une eſpèce de marais, plus inondé des eaux de pluie, qui reſtent ſur le ſol faute d'écoulement, que par les débordemens du Fuſain, petite rivière qui le traverſe. Quoi qu'il en ſoit, ce

terrein eſt rempli de groſſes & mauvaiſes herbes de marais ; mais après avoir été bien défriché, & traverſé de foſſés, la Garance y a réuſſi : on peut conclure, d'après les ſuccès que la plante a eu dans une pareille poſition, que les marais deſſéchés ſont propres pour la Garance.

M. d'Ambourney a élevé avec aſſez de ſuccès de la Garance dans une argille jaune, alliée de ſable, ſous laquelle, à la profondeur d'un fer de bêche, ſe trouvoit un banc de cailloux très-ſerré ; cette terre, comme on l'imagine bien, n'étoit pas d'une bonne nature : mais elle étoit neuve, & M. d'Ambourney a apperçu en arrachant cette Garance, que ſes racines avoient pénétré dans le gravier.

Quand on ſe propoſe d'établir une Garancière dans une terre qui eſt déja en valeur, il ſuffit, pour la diſpoſer à recevoir cette plante, de lui donner quelques profonds labours, comme ſi on la deſtinoit à produire du grain ; les racines s'étendront d'autant mieux, que la terre aura été ameublie à une plus grande profondeur.

Si on veut planter de la Garance dans une terre en friche, il faut détruire les mauvaiſes herbes, qui en rendroient la culture très-pénible, & mettre la terre en état de labour ; puis faire enſorte qu'elle ſe trouve bien diviſée, avant d'y ſemer ou planter la Garance dans les mois d'avril, mai & juin. La terre ayant été bien ameublie, amandée & nettoyée d'herbes, il eſt néceſſaire de ſe pourvoir de graine ou de plant, ainſi que nous l'allons dire.

On penſe aux environs de Lille, que la Garance qu'on y cultive ne donne point de graine ; il eſt vrai que les fleurs de cette eſpèce ſont plus ſujettes à couler que celles de la Garance d'Oiſſel, & qu'elles en donnent moins que celle-ci ; mais elles en donnent, & ſi on n'en recueille pas à Lille, c'eſt qu'on y eſt dans l'uſage de couper les tiges de cette plante, avant que

la graine soit mûre & bien formée. Il est très-certain que la Garance d'Oissel, & celle qui croît naturellement en Poitou & en beaucoup d'autres provinces, fournissent quantité de graine ; M. Dambourney ne cultive que les espèces qui donnent de la graine dès la première année. Dans la seconde on recueille jusqu'à deux mille graines sur un même pied, qui n'auroit pû fournir tout au plus que vingt ou trente boutures. Cette seule considération fait sentir combien il est avantageux de multiplier la Garance par les semences.

Quand on a peu de pieds de Garance, la récolte des semences est difficile, parcequ'on les cueille alors une à une, dans la crainte d'en perdre ; mais quand on est bien pourvu de plantes, on en fait couper les grappes, aussi-tôt que la plus grande partie de la graine est mûre ; les femmes de journée qu'on charge ordinairement de ce travail, mettent les grappes dans leur tablier, à mesure qu'elles les cueillent, ensuite elles les étendent sur des draps, à l'exposition du soleil. Au bout de deux ou trois jours, quand l'herbe est suffisamment séche, on bat le tout avec des baguettes, comme on bat la laine ; la bonne graine se sépare aisément d'avec les grains verds & les ordures, après quoi on la vanne.

La graine est réputée bien mûre, quand elle est noire, ou violette ; on l'expose une seconde fois au soleil jusqu'à ce qu'elle devienne sonore ; car si la pulpe qui l'enveloppe n'étoit pas parfaitement desséchée, elle se moisiroit pendant l'hiver, & le germe périroit. M. Dambourney compte abréger encore cette opération, en faisant couper l'herbe avec la faulx.

La récolte se fait dans le mois de septembre : on conserve cette graine dans des sacs, que l'on tient suspendus dans un grenier, jusqu'au temps qu'on se propose de la semer, car les rats & les souris en sont friands. Si on vouloit la semer aussitôt sur une couche, on seroit dispensé de la faire sécher, car l'humidité qu'elle contient en favoriseroit la germination.

La Garance donne donc des semences de même que presque toutes les plantes ; il y en a même des espèces qui en fournissent beaucoup. Nous ferons voir plus bas, que ces semences procurent un moyen sûr de multiplier cette plante : voici les précautions qu'il faut y apporter. Si l'on a peu de semence, ou si l'on veut parvenir à une prompte multiplication, il faut, sans balancer, semer cette graine sur couche, ainsi que M. Dambourney l'a pratiqué. Cette couche peut s'établir sans beaucoup d'embarras : on fait en terre une tranchée de deux pieds de profondeur ; on la remplit de fumier de cheval, d'âne ou de mulet, nouvellement tiré de l'écurie ; on foule bien cette litière, & on en remplit la tranchée, de trois pouces plus haut que le terrein. Si le temps est au hâle, on jette par-dessus quelques seaux d'eau, & on charge cette couche de terreau de vieille couche, ou de terre légère, à l'épaisseur de quatre ou cinq pouces : on presse un peu cette terre, en appuyant dessus avec les mains ; on la dresse avec le rateau, & on laisse passer la chaleur du fumier. On met dans un pot, lit par lit, de la terre & de la graine qu'on veut semer ; puis on y donne un léger arrosement : au bout de sept à huit jours, la graine est germée & en état d'être semée. Il sera bon d'établir cette couche le long d'une muraille, à l'exposition du levant ou du midi, & avoir soin de la garantir des vents froids, avec des paillassons, comme on fait pour les melonières.

Vers la fin de février, quand la grande chaleur de la couche est passée ; & la graine germée, on fait des rigoles, à trois pouces de distance les unes des autres, & d'un pouce de profondeur, dans lesquelles on répand la graine germée, mêlée avec la terre du pot. M. Duhamel conseille de répandre cette graine par rangées, afin d'avoir plus de facilité à faire les sarclages. Dans les temps de hâle, on donnera un léger arrosement à cette couche : si pour cette première fois il survenoit

des gelées un peu fortes, il feroit bon de la couvrir pendant la nuit avec des paillaſſons. On aura ſoin d'arracher de temps en temps les mauvaiſes herbes : les plantes ſe montrent ordinairement au bout de quatre ou cinq jours. Si on a ſoin de les arroſer fréquemment, elles ſeront en état au mois d'avril d'être levées & d'être miſes en terre, comme nous le dirons dans la ſuite.

Quand on jugera que les plantes ſont aſſez fortes pour pouvoir être bientôt arrachées, on mettra de nouvelle graine dans un pot, mêlée avec de la terre, pour la faire germer comme la précédente, & on la répandra ſur la même couche dès qu'elle aura été dégarnie du premier plant. Les cultures ſeront les mêmes que pour la première opération ; excepté qu'on ſera diſpenſé de prendre des précautions contre les gelées, qui ne ſont pas alors tant à craindre. Ces ſecondes plantes pourront être levées & tranſplantées vers la mi-juillet ; mais on eſt quelquefois obligé de différer cette opération, & de ne les replanter que lorſque la terre ſe trouve humide ; car cette circonſtance eſt abſolument néceſſaire, ſur-tout en été.

On peut encore faire germer de la graine pour la troiſième fois, & en garnir la même couche ; mais rarement pourra-t-on la replanter dans la même année : on ſera obligé de la laiſſer ſur la couche juſqu'au commencement du printemps de l'année ſuivante. Ainſi on peut faire aiſément trois récoltes de plant ſur une même couche. Si l'on donne à cette couche cinq pieds de largeur ſur trente ou quarante pieds de longueur, on aura beaucoup de plant ; ce qui eſt très-avantageux : parcequ'en élevant ainſi quantité de plant, on eſt diſpenſé de faire des couches qui ſont plus diſpendieuſes.

Ces ſemis peuvent encore ſe faire ſur des planches de potager bien labourées & bien amandées : on couvrira les ſemences d'un pouce & demi ou de deux pouces de terreau. Au ſurplus les arroſemens, les ſarclages,

& les autres attentions doivent être les mêmes que pour les plants qu'on élève sur couche. On ne peut semer en pleine terre avant le dix ou le douze d'avril, & il seroit difficile de semer deux fois sur les mêmes planches dans le courant de l'année : tout l'avantage qu'il y a se réduit à ce que le plant qui aura resté cinq mois sur la planche, & qu'on ne replantera que vers la mi-septembre, sera plus fort que celui que l'on aura élevé sur couche. Quand il sera question de lever ces différens plants, il faudra avoir une singulière attention à ménager les racines, & à ne faire la transplantation que lorsque le temps sera disposé à la pluie.

M. Dambourney a encore réussi à semer cette graine germée dans la garancière même; mais il faut pour cela que la terre soit bien ameublie par les labours, & avant de semer, on donne avec une petite charrue appellée binette, un labour léger & superficiel, afin que la semence ne se trouve pas trop enterrée : après avoir semé dans une raie, on en fait une autre, dans laquelle on ne répand point de semence, puis une troisième que l'on séme, & ainsi alternativement dans toute l'étendue du champ. Si on vouloit se servir d'un semoir, il faudroit après avoir bien hersé & bien uni la terre, répandre la semence avec le semoir, ce qui seroit d'une prompte exécution; mais sur-tout il faut que la terre soit bien nette d'herbes, sans quoi on seroit nécessité à donner de fréquens labours, ce qui deviendroit bien à charge : cette précaution est également nécessaire, & pour la Garance qu'on replante, & pour celle que l'on séme en place.

La vraie saison pour semer en place cette graine, après qu'on a eu soin de la faire germer, comme nous l'avons dit, est celle du printemps, vers les derniers jours d'avril : nous avertissons que cette méthode consomme beaucoup de graine. Le moyen de s'en procurer abondamment, est de ne point arracher les plants d'un champ où les racines seroient assez grosses pour

qu'on pût les employer à la teinture. Ces pieds vigoureux donneront certainement beaucoup de graine, sans que l'intérêt du propriétaire en souffre; car ceux que l'on aura laissé subsister une année de plus en terre, fourniront une plus grande quantité de très-belles racines.

Quand on est pourvu d'une grande quantité de beau plant, élevé sur couches ou en planches, il faut le mettre en place : pour cet effet, la terre ayant été bien préparée & nettoyée de mauvaises herbes, un journalier entendu s'occupera à lever ce plant, & à le mettre dans des corbeilles, qu'il recouvrira avec de l'herbe; on transportera ces corbeilles à d'autres ouvriers, qui planteront les pieds de Garance avec la cheville. Pour diminuer les frais de ce travail, & en accélérer l'opération, M. Dambourney faisoit arranger ce plant dans les sillons formés avec une charrue, par des femmes qu'il employoit à cet ouvrage, & qui recouvroient avec la main les racines d'un peu de terre, en observant de laisser six pouces de distance d'un pied à l'autre; elles appuyoient la fane ou la tige de la plante le long de l'ados de la raie, de manière qu'il y avoit au moins un étage de feuilles hors de terre : au retour de la charrue, le versoir achevoit de combler le sillon & d'enterrer le plant : on ne mettoit rien dans le second sillon, mais bien dans le troisième; d'autres femmes suivoient avec des rateaux, & perfectionnoient le travail en garnissant de terre le collet de chaque plante. Selon cette méthode, il faut au moins quinze ou vingt milliers de plantes pour garnir un arpent. En mettant un bon pied de distance entre chaque raie, on se procure la liberté de donner avec plus de facilité deux légers labours, & de rechausser les pieds quand il en est besoin.

Si l'on se trouve dans une province où la Garance croît naturellement dans les bois, le long des haies ou dans les vignes, ce qui n'est pas rare; ou si l'on a un champ de Garance, qu'on veuille sacrifier pour en

former un plus étendu, on peut arracher des pieds de Garance, en ménageant avec soin toutes les racines, & sur-tout les trainasses ou racines rampantes, qui s'etendent entre deux terres; & on replantera ces pieds en entier, en observant d'étendre de côté & d'autre leurs racines rampantes. Si l'on a l'attention que les racines soient près de la superficie de la terre, la plupart pousseront dans peu de nouvelles tiges, qui formeront autant de bons pieds. Ce plant fournit beaucoup; de sorte que quatre milliers suffisent pour garnir un arpent. Ces gros pieds poussent ordinairement avec force, & ils donnent dès la première année beaucoup de graine, & encore plus la seconde, si c'est de l'espèce d'Oissel.

La Garance peut se replanter toute l'année, pourvu qu'on le fasse par un temps humide: mais quand on est le maître de choisir la saison, on doit le faire vers la fin de septembre. Cette Garancière se cultive de la même manière que celle qui a été élevée de graine.

Quand on arrache les racines de Garance pour les livrer aux teinturiers, on peut, sans diminuer le profit qu'on en doit attendre, se procurer beaucoup de plant; car il est d'expérience qu'un bout ou un tronçon de racines, pourvu qu'il soit garni d'un bouton & d'un peu de chevelu, produira un pied, lorsqu'on le mettra en terre à une petite profondeur: ainsi quand on arrache une Garancière, on peut se ménager beaucoup de plant, qu'on mettra en terre en automne; parceque, suivant l'usage ordinaire, c'est la saison d'arracher les racines de Garance, pour les préparer & en faire la vente. Mais comme il arrive presque toujours qu'une partie de ces pieds périt, il est bon de les planter un peu épais. M. Dambourney a planté avec beaucoup de succès des racines rampantes, qu'il avoit coupées par tronçons, garnis chacun de deux nœuds.

Quand on a de grandes pièces de terre en Garance, on peut se procurer beaucoup de provins, sans faire un tort considérable à la Garancière qu'on cultive pour

vendre : voici comment il faut s'y prendre. Lorſque la Garance a pouſſé des tiges de huit ou dix pouces de longueur, ce qui arrive ordinairement dans le cours des mois d'avril, mai ou juin de l'année ſuivante, on fait arracher ces tiges par des femmes, qui les ſaiſiſſent près de terre, & les arrachent comme ſi elles cueilloient de l'herbe pour leurs vaches ; une partie des brins viennent avec de petites racines, & ceux-ci reprennent aiſément, ſur-tout s'il ſurvient un peu de pluie après qu'ils ont été replantés ; d'autres ne montrent qu'un peu de rouge vers le bas, & la repriſe de ceux-là n'eſt pas à beaucoup près auſſi certaine. D'autres enfin n'ont que du verd & du jaune ; ceux-là doivent être rejettés, parcequ'il n'en reprendroit qu'un très-petit nombre.

M. Dambourney en avoit replanté qui avoient depuis quatre juſqu'à huit pouces de racines jaunes ; il n'y en a eu que la dixième partie qui ait repris ; mais les provins, dont le bas étoit brun & ligneux, ont réuſſi.

Si en ſuivant la méthode de Lille, on a ſoin, en cultivant la Garance, de coucher des tiges pour qu'elles forment des racines, la plupart des brins font des trainaſſes, qui ne ſont pas fort enfoncées en terre ; on les arrache avec les tiges, quand la terre ſe trouve légère & attendrie par la pluie, & cela fait tort à la Garancière. Au contraire quand les terres ſont fortes & dures, la plupart des brins ſe rompent au niveau de la terre, & ils n'ont point de racine. Ainſi, pour avoir de bon plant, & pour ne point endommager une Garancière, le mieux eſt de ſe ſervir d'un plantoir plat, large d'un pouce ou quinze lignes, qu'on enfonce en terre pour rompre les couches, & ſoulever la terre, à meſure que de l'autre main on tire doucement les tiges. Comme cette opération retarde le travail, on évitera d'y recourir, quand le plant pourra s'arracher avec une ſuffiſante quantité de racines, ſans faire tort aux pieds : il ne faut pas lever une trop grande quantité de plant dans une Garancière ; on courroit riſque de faire périr

les vieux pieds, si on ne leur laissoit pas au moins le quart de leurs tiges.

A mesure que les ouvriers lèvent le plant, il faut se hâter de le mettre en terre, après que le champ qu'on veut établir en Garancière a été de longue main bien amélioré, & qu'il a été labouré & hersé. Comme en plusieurs endroits, l'usage le plus commun est de planter les garancières avec du provin semblable à celui dont on vient de parler, nous allons expliquer la façon de mettre en terre cette sorte de plant ; ce que nous dirons des autres plants en sera plus aisé à comprendre.

Pendant que des ouvriers forment, avec la houe ou la mare, des sillons d'environ quatre pouces de profondeur, & tirés au cordeau, des femmes ou des enfans couchent les provins dans les rigoles, en sorte qu'ils soient à trois pouces les uns des autres ; d'autres ouvriers enterrent le provin, en remplissent la rigole avec la terre qu'ils tirent en formant une nouvelle rigole, dans laquelle les femmes arrangent du provin, de la manière que nous venons de le dire.

Cette seconde rigole est remplie avec la terre qu'on tire en en formant une troisième, dans laquelle on arrange encore du plant, comme on a fait aux deux premières ; & cette dernière rangée est comblée avec de la terre, qu'on prend à l'endroit où doit se trouver une plate-bande vuide. En suivant cette méthode, chaque planche n'est formée que de quatre rangées de Garance ; on met un pied d'intervalle entre les rangées ; ainsi ces planches n'ont que trois pieds de largeur : & on laisse trois pieds de distance d'une planche à l'autre pour former une plate-bande, dans laquelle on ne met point de Garance, mais qu'on laboure avec la charrue, pour avoir à portée des planches de la terre meuble qui servira à chausser les pieds de Garance ; ce qui leur donne beaucoup de vigueur. On fait ensuite une seconde planche pareille à la première, sur laquelle on plante de la même manière quatre rangées de Garance, puis

une plate-bande de trois pieds de largeur, & ensuite une planche de trois pieds; ce qui se répéte dans toute l'étendue du terrein : en supposant qu'un tel terrein ait un arpent, il faudra quinze ou vingt milliers de provins pour le garnir.

En Flandre on donne dix pieds de largeur aux planches, & on ne laisse entr'elles qu'un pied ou un pied & demi pour la plate-bande; on verra dans la suite qu'une aussi petite étendue de terrein vuide n'est pas suffisante pour fournir la terre nécessaire pour charger les platte-bandes, & d'ailleurs il est pénible de transporter la terre à cinq pieds de distance. Mais aussi, plus on met de plant dans l'étendue d'un terrein, plus on en retire de profit, lorsqu'on vient à arracher la Garance; & si l'on ne se proposoit pas de faire des couches, on feroit bien de mettre cinq rangées sur les planches, & de réduire les plate-bandes à deux pieds de largeur.

Quoi qu'il en soit, pour bien réussir à la plantation de la Garance, il faut que des femmes, dont on se sert ordinairement, arrachent le provin, pendant que des ouvriers font des rigoles, dans lesquelles d'autres femmes arrangent le provin que les premières leur fournissent, & que d'autres ouvriers le recouvrent sur le champ de terre. Comme nous avons dit plus haut qu'on arrachoit le provin dans les mois d'avril, mai ou juin, il s'ensuit que c'est dans ces mêmes mois qu'on doit planter les Garancières; & comme on peut espérer de trouver dans cette saison une quinzaine de jours ou trois semaines d'un temps favorable pour cette opération, on attendra à faire cette plantation jusqu'à ce que le temps se montre disposé à la pluie, parceque la reprise de cette plante en sera plus certaine. Lorsqu'on met en plein champ des plants de quelques légumes que ce soit, on a ordinairement soin d'avoir de l'eau dans des seaux pour y faire tremper le plant avant de le mettre en terre; je crois que cette pratique seroit utile pour la Garance.

Ce que nous venons de dire ne regarde que le plant de provin, car celui qui eſt formé d'un tronçon de racine garni d'un bouton & de chevelu, étant choiſi dans les racines qu'on arrache en automne, il faut le mettre en terre dans cette même ſaiſon; la repriſe en eſt plus certaine; mais à cette circonſtance près, on peut faire les planches & les plate-bandes comme pour le provin.

A l'égard des plants enracinés, on eſt maître de les planter au printemps ou en automne, en ſe conformant toutefois à ce que nous avons dit à l'occaſion des provins; excepté qu'alors on fait des rigoles plus larges & proportionnées à la groſſeur du plant, pour pouvoir étendre les traînaſſes des racines, principalement ſuivant la direction des rigoles; & l'on doit avoir attention que ces racines traçantes ne ſoient recouvertes que d'un pouce ou un pouce & demi de terre, afin que les tiges puiſſent percer & ſe montrer plus facilement hors de terre : rendons ceci plus clair. La Garance eſt une plante traçante; or les plantes qui tracent produiſent des tiges par leurs racines, mais ſeulement quand elles ne ſont qu'à une petite profondeur en terre; car celles qui ſont trop recouvertes, ne peuvent produire de tiges; & dans le cas où l'on veut planter de gros pieds, & qu'il eſt avantageux de ſe procurer du plant, il eſt ſenſible qu'il faut placer les racines traçantes près de la ſuperficie de la terre.

Suivant l'uſage de Lille, on arrache le provin dans le mois de mai : on le prend dans un champ de vieille Garance, & on le plante à la pioche dans le champ qu'on veut garnir. Les ſillons ſont éloignés les uns des autres de quinze pouces, & les pieds, dans le ſens des rangées, ſont à trois pouces les uns des autres. On fait les planches de dix pieds, & elles ſont ſéparées par des ſentiers de douze à quinze pouces de largeur.

Comme la Garance ſe peut tranſplanter dans toutes les ſaiſons de l'année, on fera bien de profiter d'un

temps couvert & pluvieux, soit pour faire cette plantation, soit pour regarnir les endroits où le plant auroit manqué. Mais la saison de l'automne est préférable à toute autre, non seulement parceque l'humidité de cette saison est plus favorable à la reprise, mais encore parceque les provins qu'on lève alors pour cette opération, sont mieux pourvus de racines que ceux qu'on léveroit au printemps.

J'ai dit que la Garance, qui se plaît dans une terre humide, périt quand elle est inondée; on peut prévenir cette inondation, en faisant les plates-bandes plus basses que les planches; & au contraire, si le terrein étoit trop sec, on feroit bien de faire ensorte que ces plate-bandes fussent plus élevées que les planches. Il est vrai que cette disposition des plate-bandes à l'égard des planches, ne pourra pas subsister longtemps, parce que, comme on le va voir, on sera obligé dans la suite de creuser les plate-bandes pour charger les planches; mais ce sera toujours quelques petits avantages pour les jeunes plants. Il sera possible d'abréger beaucoup le travail de la plantation de la Garance, en la faisant avec la charrue, comme nous l'avons dit plus haut. Si la Garance a été plantée en automne, on doit se contenter de donner de temps en temps quelques labours aux plate-bandes avec une charrue légère; & comme les labours n'ont pas tant pour objet de donner de la vigueur à cette plante, que de préparer de la terre meuble à portée des planches pour les rechausser, on doit avoir attention de ne les point faire, quand la terre trop humide pourroit se paitrir. On doit aussi avant les mois de juin & de juillet, donner un labour aux plates-bandes des Garancières qui ont été plantées au printemps.

A Lille on donne à toutes les plantes un léger labour avec un instrument fort étroit, & lors de cette culture, quelques-uns couchent de côté & d'autre les nouvelles pousses, qu'on recouvre d'une petite épaisseur

de terre. D'autres blâment cette méthode, & prétendent que les couches ne donnent jamais de bonne Garance; j'en parlerai bientôt.

Quand les pousses de la Garance ont acquis un pied de longueur, on fait sarcler les planches par des femmes; puis la terre des plate-bandes étant bien labourée jusqu'au près des planches, ceux qui prétendent que les couches produisent de bonne Garance, font coucher sur la terre des plate-bandes une partie des tiges de la première rangée, & ils les recouvrent d'un pouce & demi ou de deux pouces de terre meuble, qu'ils prennent dans la même plate-bande: ceux qui ne font pas de cas des couches, se contentent de rechausser les pieds, en chargeant les planches avec la terre meuble des plate-bandes. C'est-là le grand avantage que MM. de Corbeille ont trouvé à faire labourer à la charrue les plate-bandes, pour avoir sous la main une terre cultivée & ameublie, qui est bien utile pour rechausser les pieds de Garance; ce qu'on ne pourroit faire que très-difficilement, suivant l'usage de Lille, ou même si on laissoit la terre des plate-bandes s'endurcir.

Il faut dans cette opération, soit qu'on fasse des couches ou non, avoir grande attention de ne pas recouvrir entièrement de terre les tiges de la plante; leur extrémité doit sortir de terre, sans quoi celles qui seroient entièrement couvertes de terre, périroient immanquablement.

J'ai éprouvé qu'après un certain temps ces branches couchées se convertissent en racines, qui contiennent de la substance colorante, mais jamais autant que les vraies racines, & elles restent creuses; c'est pour cela que M. Duhamel conseille, lors même qu'on veut faire des couches, de ne point coucher toutes les pousses, mais d'en conserver une bonne partie sur chaque pied, qui deviendra par ce moyen plus vigoureux, & qui produira de belles racines; quand on veut faire des couches, les brins de la seconde rangée doivent être couchés entre

les

les pieds de la première ; ces couches étant recouvertes de deux pouces de terre, on couche les brins de la troisième rangée entre les pieds de la seconde, puis ceux de la quatrième entre les pieds de la troisième ; on les recouvre de terre, & par ce moyen la planche se trouve élargie de deux pieds aux dépens de la plate-bande.

Lorsqu'il n'y a que deux rangées plantées sur une planche, on couche l'une à droite & l'autre à gauche ; ce qui élargit les planches de deux pieds, & retrécit proportionnellement les plate-bandes.

Pour faire promptement cette opération, après avoir donné un labour aux plate-bandes, avec une charrue à versoir, qui relève la terre du côté des planches, on formera de chaque côté, & tout au bord des planches, un petit sillon, pour recevoir les couches, qu'on recouvrira d'un peu de terre avec la houe ; ce travail peut s'exécuter promptement.

Quand les années sont très-favorables à la Garance, il arrive quelquefois que les tiges couchées se sont encore élevées d'un pied ; alors on peut répéter les opérations que nous venons de décrire, & les planches se trouvent une seconde fois élargies d'un ou de deux pieds, aux dépens des plate-bandes. Il arrive rarement que l'on se trouve dans une aussi heureuse circonstance ; mais quand elle se présente, il faut laisser à chaque couche plusieurs brins qui s'élèvent verticalement : car il faut s'occuper toujours de la perfection des racines, qui est la partie utile de cette plante ; je veux dire, qu'il faut plus compter sur les racines que produisent les couches que sur les branches, qui deviennent rouges, après avoir resté un temps suffisant en terre. C'est le sentiment de MM. d'Ambourney & de Lange, qui pensent que les couches ne fournissent pas à beaucoup près autant de teinture que les vraies racines ; en conséquence ils ne veulent pas qu'on fasse de couches, mais qu'on plante les pieds beaucoup plus près les uns des

autres. Enfin pour ramener la culture de la Garance à des pratiques aiſées, auxquelles les payſans ſont habitués, on peut là comparer à celle que l'on donne aux haricots qui ont été ſemés par rangées ; car il faut bien biner & chauſſer la Garance préciſément comme les haricots, & interdire l'entrée des Garancières au bétail.

On ne doit point permettre d'arracher les tiges de la Garance la première année ; comme les pieds de cette plante n'ont pas encore produit beaucoup de chevelu, on les arracheroit avec la fane : il eſt vrai qu'on pourroit les couper ; mais il vaut mieux laiſſer périr cette herbe d'elle-même.

A Lille on eſt dans l'uſage de fouiller au mois de mars de la ſeconde année, la terre des ſentiers, juſqu'à un pied & demi ou deux pieds de profondeur, pour en charger les planches ; c'eſt alors que les plate-bandes ſont bien commodes pour fournir de la terre meuble.

Dans les mois d'avril, mai ou juin, ſi l'on a beſoin de plant, on arrache le provin, après quoi l'entretien de la Garance juſqu'au mois d'août, ſe réduit à arracher les mauvaiſes herbes, & à donner, avec la charrue, quelques labours aux plate-bandes ; mais on fera bien encore de donner un labour léger, & à bras, au milieu des planches, ſur leſquelles on n'aura pas fait de couches ; cette culture ſera très-avantageuſe aux racines.

Dans le mois de ſeptembre, on pourra faucher & faner l'herbe de la Garance. A Lille on la fauche dès le mois d'août, & c'eſt pour cette raiſon que les Flamands aſſurent que la Garance ne produit point de graine, qu'on puiſſe ſemer. D'ailleurs M. d'Ambourney aſſure que la Garance de Lille ne produit point de bonne ſemence dans la première année. L'herbe de la Garance fournit un excellent fourrage pour les vaches : l'uſage de cette nourriture leur procure beaucoup de

lait, qui eſt d'une couleur tirant un peu ſur le rouge, & dont le beurre eſt jaune & de bon goût.

Si l'on a beſoin de graine pour ſemer, on ne fauchera la Garance que quand elle ſera parfaitement mûre : après ces petites récoltes, on fera bien de donner encore un labour à la charrue, aux plate-bandes ſeulement, pour entretenir la terre en façon : ſuppoſé qu'on ſe propoſe de planter de la Garance à cet endroit, pour y former les planches l'année ſuivante, on pourra répandre un peu de terre meuble ſur les planches, & renverſer de la terre des plate-bandes vers le bord de ces planches ; parceque les plus beaux pieds de la Garance ſe trouvant toujours ſur les bords, il eſt bon de leur fournir de la terre meuble, dans laquelle les racines ne manqueront pas de s'étendre. Ainſi après que la récolte de la Garance a été faite, & quand le terrein eſt vuide, on doit le labourer en entier pour y mettre de nouvelle Garance comme la première fois, & avoir l'attention de placer les planches au milieu de l'eſpace où étoient les plate-bandes ; & pour le reſte ſe conformer entièrement à ce qui a été dit ci-devant ſur la première plantation. Dix-huit mois après, quand cette ſeconde Garance eſt récoltée, ſi l'on diſpoſe le même terrein à être ſemé en grain, on peut être aſſuré d'y faire d'abondantes récoltes ; car outre que la Garance n'épuiſe pas la terre, les labours répétés qu'on a été obligé de lui donner, la diſpoſent admirablement bien pour toutes ſortes de productions. Cependant, ſi après quelques années d'intervalle, on ſe propoſoit de remettre de la Garance dans cette même terre, il faudroit fumer abondamment ce champ, l'année qui précéderoit la plantation.

Les racines ſont la partie vraiement utile de la Garance ; ce ſont elles qui doivent dédommager le propriétaire de toutes ſes avances : la récolte s'en fait dans les mois d'octobre ou de novembre.

On ſe plaint que les payſans des environs de Lille en

Flandre, trop pressés de jouir du fruit de leurs travaux, arrachent les Garances avant que les racines aient eu le temps de grossir suffisamment; les Zélandois laissent prendre plus de grosseur à celles qu'ils cultivent. Il ne faut pas cependant tomber dans un excès opposé au premier; car une vieille racine, qui a longtemps resté en terre, donne moins de teinture qu'une jeune racine qui seroit de la grosseur du petit doigt, ou au moins de celle d'un gros tuyau de plume. Mais si les racines se trouvent trop menues, on aura plus de profit à différer d'une année cette récolte, car alors elles ne fourniroient que du billon. En ce cas, il faudroit dans les mois de février ou de mars, avant que la Garance eût poussé, donner un labour aux planches, & les charger d'un peu de terre, mêlée avec du crotin de brebis, ou un peu de fumier de pigeon. Le moyen le plus expéditif pour faire la récolte de cette racine, est de refendre les planches par des traits d'un *cultivateur* qui n'ait point de coutre: des femmes qui suivent, achèvent d'arracher les racines avec des crochets dont on se sert pour curer les étables; elles les mettent dans leur tablier, à mesure que des hommes rompent, avec des pioches, les mottes, pour que les femmes puissent plus aisément en tirer les racines.

Un autre moyen, qui exige plus de travail, mais aussi qui endommage moins les racines, est de renverser avec une houe refendue, ou avec un crochet, la terre des planches, dans les plate-bandes: s'il se forme des mottes, les ouvriers les rompent avec la tête de leur houe, & les femmes ramassent les racines dans des paniers, ou dans leurs tabliers; ces moyens peuvent suffire quand le fond de la terre ne permet pas aux racines de la pénétrer à une grande profondeur; mais si la terre avoit beaucoup de fond, il faudroit fouiller tout le champ, à cette même profondeur.

Je remarquerai en passant, que les pieds de Garance venus de graine, ont plus de disposition à picoter que

ceux de provin, ou qui viennent des tronçons des racines. Si l'on fait cette récolte par un temps sec, les racines se trouvent assez nettes de terre, pour être dispensé de les laver; mais lorsque la terre est humide, on est obligé de les laver, ce qu'il faut éviter le plus qu'il est possible; car on s'apperçoit bien à la couleur que l'eau contracte, qu'elle a un peu dissous la partie colorante; il vaut mieux nettoyer ces racines avec les mains; l'étuve & le fléau, comme nous le dirons dans la suite, acheveront de les nettoyer suffisamment.

A mesure que les racines sont ramassées, on les étend sur un pré; & lorsqu'il fait du vent & du soleil, on fera bien d'en profiter pour commencer à les dessécher avant de les transporter à la maison. Pour ne rien perdre dans ce transport, on garnit de toile une charrette à ridelles, & on la remplit de racines. A mesure qu'elles arrivent, on les étend dans des greniers, ou sous des hangards, & on se hâte de les mettre à l'étuve, pour achever de les dessécher suffisamment, afin qu'elles ne courrent plus le risque de fermenter ni de se corrompre; on diminueroit sans doute les frais de l'étuve, si les racines étoient en partie desséchées sur le pré; mais pour cela il seroit plus à propos de les tirer de terre au printemps, où le soleil a le plus d'action, que dans l'automne.

Comme l'établissement d'une étuve demande beaucoup de frais, & qu'il n'y a dans chaque canton que quelques particuliers qui puissent en faire la dépense, ceux qui n'en ont point, vendent ordinairement les racines qu'ils recueillent aux propriétaires des étuves; qui, pour l'ordinaire, taxent le prix de la Garance verte sur un pied très-modique.

La racine de Garance est bien difficile à dessécher; son suc est visqueux, & elle perd à l'étuve sept huitièmes de son poids.

Il faut donner assez de chaleur, pour qu'un thermomètre de M. de Reaumur, placé au centre de l'étuve,

marque 40 ou 45 dégrés au-dessus de zero. M. Duhamel ne croit pas qu'il y eût grand inconvénient à excéder ce point ; il soupçonne même que les Zélandois passent de beaucoup ce dégré de chaleur ; mais on peut poser pour principe général, qu'il est mieux de laisser plus longtemps la Garance dans l'étuve à une chaleur modérée, que de précipiter le desséchement par une chaleur trop vive ; quelques essais faits en petit, donnent lieu de croire que la qualité de la Garance en seroit meilleure, si on pouvoit la dessécher entièrement au soleil, ou même à l'ombre, & par la seule action du vent, comme on prétend qu'on le pratique à Smyrne, où l'air est bien plus sec qu'en Flandre.

M. d'Ambourney est parvenu à faire dessécher au soleil de la Garance, dont il a fait de très-belles teintures ; il pense qu'il ne faut arracher en automne que les racines qui sont nécessaires pour planter, & qu'il convient de remettre à arracher au printemps celles qu'on destine pour les teinturiers ; afin de profiter des vents hâleux, & de la chaleur du soleil, & diminuer d'autant le service des étuves.

En suivant l'usage ordinaire, il ne suffit pas que la Garance soit assez desséchée pour ne se point gâter ; il faut encore qu'elle puisse se pulvériser, ou, comme l'on dit, se grapper.

On reconnoît que la Garance est suffisamment desséchée, quand elle se rompt net en la pliant : mais il faut être averti qu'elle continue à se dessécher, lorsqu'au sortir de l'étuve on l'étend à une petite épaisseur dans un grenier sec ; car l'humidité qui a été réduite en vapeurs, se dissipe d'elle-même.

Avant que les racines soient entièrement refroidies, on les met sur des claies fort serrées, & on les bat à petits coups de fléau ; puis on les vanne, pour séparer les grosses racines d'avec le chevelu, & aussi d'une partie de l'épiderme, & d'une portion de terre fine que l'action de l'étuve rend aisée à détacher. Toutes

ces matières, qui pourroient rendre la teinture moins brillante, tombent sous les claies, ou au fond du van : les petites racines, dépouillées en partie de leur épiderme, peuvent être rejettées comme inutiles, quoiqu'en Hollande on ne les laisse pas perdre ; car on les emploie pour les teintures communes.

M. d'Ambourney a publié le moyen suivant pour rober la Garance : il lui a été communiqué par M. Paynel de Darnetal. On met les racines de Garance triées, épluchées & séchées, dans un grand sac de toile rude ; on les y secoue violemment ; le frottement du sac & celui des racines les unes contre les autres, détachent presqu'entièrement l'épiderme, qui achève ensuite de se séparer aisément au moyen du van : on a par cette méthode de belles racines de Garance robée ; mais il ne faut faire cette dépense, qu'autant qu'il se trouveroit des teinturiers assez curieux de leur art, pour donner au cultivateur un prix proportionné aux dépenses qu'il auroit faites.

M. d'Ambourney assure positivement, que si l'on arrache les Garances au printemps, on aura l'avantage, pour peu que la saison soit favorable, de faire sécher cette racine au soleil, assez parfaitement pour la pouvoir garder sans la faire passer à l'étuve, ce qui épargne de grands frais. Cet écrivain ajoute que pour accélérer la dessiccation des racines, il les a fait étendre sur une espèce de plancher de briques, ou encore mieux de plâtre ; mais il convient aussi qu'il faut passer la Garance par l'étuve, pour la dessécher au point de la pouvoir piler, lorsqu'on travaille en grand.

Les terres substantieuses & légères donnent de meilleures racines que les terreins fort gras & marécageux ; mais il ne suffit pas qu'un terrein donne des racines de bonne qualité, il faut outre cela qu'il en fournisse assez abondamment pour procurer un profit raisonnable au cultivateur. Suivant une expérience faite aux environs de Tours, un arpent de 100 perches, à vingt-deux pieds

la perche, a produit huit milliers de racines vertes.

Les premiers essais de MM. de Corbeilles ont donné un produit au moins aussi considérable : en 1757, un demi-arpent a produit sur ce même pied, & a donné presqu'autant de racines que trois arpens & demi, situés en différens cantons. Le taux ordinaire est de 4, 5 ou 6 milliers de Garance verte par arpent.

Si l'on se propose de grapper cette racine, il faudra s'attendre à la voir réduite, par la chaleur de l'étuve, à un huitième de son poids; de sorte que huit milliers de racines vertes ne produiront qu'un millier de racines séches; sans cela elles pourroient se corrompre, & elles se peloteroient sous les pilons du moulin.

Au sortir de l'étuve, la Garance est en état d'être vendue aux teinturiers; quelques-uns même préfèrent de l'acheter en racine, plutôt que grappée; mais comme ces racines se chargent aisément de l'humidité de l'air, il faut, sitôt qu'elles seront séches, les arranger le plus régulièrement, & le plus pressé qu'il est possible, dans des barils, qu'on enfonce ensuite; la Garance peut être voiturée dans cet état jusqu'au lieu de sa destination; si l'on ne devoit pas la transporter trop loin, on pourroit se contenter de la mettre dans des sacs.

Ceux qui se proposent de grapper ou pulvériser leur Garance, mettent les racines au sortir de l'étuve sous les pilons; mais comme les moulins ne peuvent pas suffire à moudre tout de suite celles qui sortent des étuves, on enferme dans des sacs celles qui sont desséchées, & on les conserve dans un lieu chaud : par exemple, sous les arches de l'étuve, jusqu'à ce qu'on puisse les faire passer sous les pilons ou sous la meule, ce qu'il est à propos de faire le plutôt possible.

Avant de décrire la manière de piler cette racine, je crois devoir rendre compte d'une découverte importante de M. d'Ambourney, qui ne pouvant faire sécher sans feu les racines qu'il avoit fait arracher vers le mois d'octobre, se détermina à les employer toutes

fraîches ; il commença par les faire laver, afin d'en ôter la terre ; & comme il étoit prévenu que cette racine perd en se séchant, les sept huitièmes de son poids, lorsqu'on veut la grapper ; il jugea qu'il convenoit d'employer huit livres de racines vertes pour un bain où l'on auroit employé une livre de Garance séche & moulue ; il pila dans un mortier cette Garance fraîchement arrachée, & ayant employé un peu moins d'eau que de coutume, il teignit du coton suivant le procédé ordinaire : ayant trouvé après l'opération, que le bain étoit encore très-chargé de couleur, quoique le coton fût tellement imprégné de teinture, qu'il fallut lui faire essuyer deux débouillis pour le dégrader jusqu'à la couleur d'usage ; il répéta son épreuve, qui lui fit connoître que quatre livres de Garance fraîche font le même effet qu'une livre de Garance séche & réduite en poudre, d'où il a conclu que l'on pouvoit épargner une moitié de racines de Garance : ce n'est cependant pas-là où se borne cette économie : 1.° on est dispensé d'établir des étuves pour sécher la Garance, & des hangards pour la conserver quand le temps est humide : 2.° on ne court point le risque que peut produire un desséchement trop considérable & trop précipité : 3.° on évite le déchet & les frais du robage & du grabelage ; dans ces deux opérations, toutes les racines qui sont de la grosseur d'un lacet, tombent en billon : 4.° on épargne les frais du moulin, le déchet & les fraudes qui peuvent en résulter, & l'incommodité d'attendre que le moulin soit libre : 5.° enfin on n'est point exposé à ce que les racines moulues s'éventent, ou qu'elles fermentent, ce qui arrive quelquefois lorsqu'on ne peut les employer sur le champ ; tous ces avantages réunis peuvent s'évaluer à une économie de cinq huitièmes au moins.

M. d'Ambourney n'a publié le procédé pour l'usage de la Garance verte, qu'après s'être bien assuré de la certitude de ses effets : tous les essais qui ont été faits en

grand & en petit, & en sa présence pour la teinture du coton, de la laine & de la toile ont réussi; & nous osons assurer qu'ils réussiront toujours, pourvu qu'on suive de point en point les procédés qu'il a reconnus être indispensables; savoir: 1.° que la racine ait au moins dix-huit mois: 2.° qu'elle soit parfaitement écrasée: 3.° qu'on diminue d'un quart pour une grande opération, & d'un tiers pour une petite, la quantité d'eau qu'on a coutume d'employer: 4.° que le bain, quand on y abat l'étoffe, soit un peu plus chaud qu'à l'ordinaire: 5.° enfin, que le teinturier soit actif & patient. Les teinturiers de Beauvais ont très-bien réussi en grand: le sieur Pouchet de Rouen s'en sert avec avantage dans sa manufacture de toiles peintes.

Les signes caractéristiques pour connoître la beauté des racines de Garance, se réduisent à six: 1.° comme les racines ont une grande disposition à fermenter, il faut, quand on les achète en racines, examiner avec attention si elles n'ont point de taches, ou quelque odeur de moisi; elles seroient à rejetter, si par le progrès de la corruption, elles étoient devenues noires. 2.° Les racines pour fournir beaucoup de teinture, doivent être nouvelles; il faut donc rebuter celles qui répandent de la poussière quand on les rompt; & à plus forte raison celles qui sont cariées & piquées de vers; au contraire, on doit estimer celles qui ont une odeur forte tirant un peu sur celle de la réglisse; la Garance en poudre doit être onctueuse, & se peloter quand on la manie entre les doigts.

3.° Comme la Garance se vend au poids, il est avantageux à l'acquéreur que les racines soient bien séches, mais il doit prendre garde qu'elles n'aient point été trop chauffées à l'étuve. Celles qui ont beaucoup d'odeur, sont ordinairement exemptes de ce défaut; un desséchement trop précipité fait rider & fendre l'écorce; & comme alors elle se détache aisément du bois, on perd la partie la plus utile; l'écorce doit donc être unie,

entière & adhérente à la partie ligneuſe : il ne faut pas confondre l'écorce avec l'épiderme, qui ne peut qu'altérer l'éclat du rouge.

4.° Les plus groſſes racines ne ſont pas toujours les meilleures ; aſſez ſouvent elles ſont jaunes, & la partie rouge, qui ſeule fournit la couleur, y eſt peu abondante : les racines fort menues ne ſont pas eſtimées, parcequ'elles ont trop de cet épiderme qui ternit la couleur rouge ; mais celles qui peuvent être de bonne qualité, doivent avoir, depuis la groſſeur d'un tuyau de plumes à écrire, juſqu'à la groſſeur de l'extrémité du petit doigt.

5.° En rompant les racines, on apperçoit deux ſubſtances aſſez diſtinctes l'une de l'autre ; celle qui tire ſur le jaune, ne fait qu'altérer la teinture ; celle qui eſt d'un rouge foncé, eſt la partie vraiement utile, & par conſéquent on doit donner la préférence aux racines qui ſont hautes en couleur.

6.° Comme le moyen le plus ſûr pour reconnoître la qualité de la Garance, eſt d'en faire quelques eſſais ſur des morceaux d'étoffes ; ceux qui cultivent beaucoup de Garance, feront bien de s'accoutumer à la ſoumettre à cette épreuve, afin d'être en état de prouver aux acquéreurs la bonne qualité de leurs racines : en voici le procédé, extrait des ouvrages de M. Hellot.

Il faut, pour teindre une livre de laine filée, faire un bain avec cinq onces d'alun & une once de tartre rouge, fondus dans ſuffiſante quantité d'eau ; on imbibe bien dans ces ſels la laine qu'on veut teindre : au bout de ſept à huit jours, on jette une demi-livre de racines de Garance en poudre dans de l'eau chaude, mais dans laquelle on puiſſe tenir la main ſans ſe bruler ; & après avoir mêlé cette poudre dans l'eau avec une ſpatule de bois, on plonge la laine dans ce bain, qu'on entretient chaud pendant une heure, ayant ſoin qu'il ne bouille pas, parcequ'autrement, la couleur de la laine deviendroit terne ; néanmoins vers la fin de

l'opération, on échauffe le bain jusqu'à le faire bouillir; mais on retire la laine sur le champ.

MM. de la société d'agriculture de Beauvais, qui ont si bien réussi à teindre avec de la racine fraîche, marquent dans le procès-verbal qu'ils ont dressé de leur opération, qu'on peut sans risque laisser bouillir le bain de Garance fraîche, sans qu'il en résulte d'altération en brun, ni ce qu'on appelle *coup-de-feu*. Comme il ne faut que de très-légères circonstances pour faire varier la beauté de la couleur, on fera bien de faire, dans le même temps & avec la même laine, deux opérations semblables; l'une avec la Garance qu'on a dessein d'éprouver, & l'autre avec la belle Garance de Zélande. La beauté des écheveaux teints décidera quelle est la meilleure de ces Garances.

Comme on peut faire aussi bien ces deux essais sur deux ou quatre onces de laine, que sur une livre, il faudra alors diminuer la dose des sels & de la Garance, proportionellement à la quantité de laine qu'on voudra teindre; je vais maintenant parler des moyens qu'on emploie pour dessécher & pulvériser la Garance.

Les racines fraîches sont sujettes à s'altérer en peu de temps par la fermentation; il est donc nécessaire, quand la Garance doit être transportée au loin, d'employer les moyens propres à enlever la quantité prodigieuse d'humidité qui occasionne cette altération. Il n'est pas douteux que, s'il arrive du vent, du soleil, en un mot, du hâle, on fera bien d'en profiter pour commencer le desséchement, & épargner la dépense du bois; mais si le temps étoit plus humide que hâleux, il faudroit étendre les racines sous un hangard ou dans des greniers, & les remuer souvent; car si on les mettoit en tas, elles s'échaufferoient en peu de temps, & elles s'altéreroient plus ou moins, suivant le dégré de fermentation qu'elles auroient éprouvé; ces attentions rallentissent bien la fermentation des racines; elles peuvent même, suivant M. d'Ambourney, les mettre en état d'être conservées

faines pendant quelque temps ; mais elles ne font pas affez efficaces pour produire un defféchement fuffifant pour préferver ces racines de toute altération, & les mettre en état d'être pulvérifées. Il y a donc des circonftances où on ne peut fe difpenfer d'employer l'action d'une chaleur artificielle, & emprunter le fecours des étuves.

Lorfqu'on ne fait que de petites récoltes, on peut employer la chaleur d'un four à cuire le pain, pourvu qu'elle n'excède pas 45 à 50 dégrés du thermomètre de M. de Reaumur ; mais ce moyen eft bien long, & il faudroit avoir des fours très-grands pour fuppléer aux étuves. Pour éviter la dépenfe de la conftruction d'une étuve, on pourroit pratiquer un cabinet au-deffus de la motte d'un four, dans lequel les racines commenceroient à perdre une partie de leur humidité : mais quand on cultive beaucoup de Garance, il eft indifpenfable d'avoir une étuve, dont la grandeur foit proportionnée à la quantité de Garance qu'on aura à deffécher, foit de fes propres récoltes, foit de celles des payfans du voifinage, qui ne font pas en état de faire la dépenfe d'un pareil établiffement.

On peut donner à ces étuves bien des formes différentes, dont plufieurs fe trouveront auffi bonnes les unes que les autres ; mais ceux qui feront dans le cas d'en faire conftruire une, doivent fe propofer pour objet : 1.° de faire enforte qu'elle contienne beaucoup de racines : 2.° que le fervice en foit commode : 3.° d'économifer, le plus qu'il fera poffible, les matières combuftibles : 4° de la difpofer de façon qu'on puiffe y entretenir une chaleur modérée & égale. M. Duhamel, dont nous avons rapporté la méthode pour cultiver la Garance, donne la defcription de ces étuves ; nous renvoyons le lecteur à fon traité.

M. Albert, médecin de Montpellier, a obfervé que les couleurs faites avec la Garance des Indes & des environs de Montpellier, étoient fenfiblement plus

belles que celles faites avec les plus belles Garances de Zélande; il a même tiré de la Garance de Montpellier des couleurs aussi rouges que celles faites avec le vermillon ou kermès; il le fit observer à M. Hellot en 1748 : il apporte pour raison de la supériorité des Garances des Indes & de Montpellier, la chaleur du climat & la nature du terrein.

Les anciens connoissoient déja l'usage de la Garance dans la teinture : Pline & Vitruve nous apprennent qu'on la faisoit entrer dans la composition de la couleur de pourpre. On a découvert que la Garance a la vertu de teindre les os des animaux, auxquels on l'a fait servir de nourriture; Antoine Mizauld a été le premier qui ait fait mention de cette vertu : J. Belchier, chirurgien de Londres, s'en apperçut depuis, en mangeant un jour chez un teinturier, qui fit servir un porc dont les os étoient rouges. MM. Matthieu Bazanus en Italie, & Duhamel en France, firent des expériences à ce sujet avec la Garance; M. Bœhmer a fait aussi plusieurs observations sur cette propriété.

Les feuilles & les tiges de la Garance sont très-bonnes pour nettoyer la vaisselle d'étain, à laquelle elles donnent le plus beau lustre : on se sert aussi de cette plante en médecine; sa racine est une des cinq petites apéritives. Cette racine résout puissamment les humeurs épaisses; on lui attribue aussi la vertu de dissoudre le sang coagulé : elle convient dans l'hydropisie naissante, la jaunisse & les obstructions du bas-ventre. Quelques médecins du nord s'en servent pour procurer les régles aux femmes : Boerhaave assure que les étoffes teintes avec la Garance, portées à nud sur la peau, soulagent les goutteux.



GAUDE.

LA GAUDE, l'Herbe à jaunir, eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles longues, étroites, douces au toucher, d'entre leſquelles il s'élève des tiges de la hauteur de trois ou quatre pieds, dures, verdâtres, rameuſes, garnies de feuilles, qui ſont plus petites que celles du bas de la plante; le haut des tiges & le bout des rameaux eſt garni, en longs épis, de petites fleurs jaunes, formées par des pétales de grandeur inégale: lorſqu'elles viennent à ſe faner, leur piſtil ſe change en une capſule ronde, terminée par trois pointes; c'eſt dans ces capſules que ſont renfermées les ſemences, leſquelles ſont de forme ſphérique, & de couleur brune. Lorſque les fleurs ſont dans leur perfection, elles reſſemblent aſſez à l'œillet ſimple; la plante elle-même change de nature avec le temps; de verte qu'elle étoit, elle devient jaune en ſe ſéchant.

Elle ſe nomme *Luteola herba ſalicis folio*. Pin. *Reſeda luteola*. Linn. Elle eſt naturelle à la France; on en trouve ſouvent le long des chemins, ſur les murailles, où elle s'élève d'elle-même, & ſous les yeux de la ſeule nature, ce qui prouve que cette plante n'eſt pas délicate, & qu'elle n'exige pas une culture fort pénible ni bien recherchée; cependant elle devient d'autant plus vigoureuſe & plus propre aux uſages de la teinture, qu'on la cultive avec plus d'attention & de ſoin. Elle vient aſſez bien dans toute ſorte de terreins; mais pour l'avoir d'une grande beauté, il faut la ſemer dans les terres qu'elle aime plus particulièrement, & où on lui fait faire de plus belles pouſſes: or elle ſe plaît davantage dans une terre douce, ſubſtantieuſe, bien amandée & un peu fraîche: cette plante viendroit très-bien dans les chenevières.

Au ſurplus la terre qu'on lui deſtinera, doit être retournée de bonne heure, ſuffiſamment ameublie par quatre bons labours croiſés faits à propos, & bien amandée par le ſecours de bons fumiers bien pourris, que l'on enterrera à la charrue auſſi-tôt qu'ils auront été répandus, afin d'éviter toute diſſipation de leurs ſels & de leurs eſprits: pour cet effet il ſeroit bon de ſe hâter de les tranſporter auſſi-tôt après la ceſſation des fortes gelées, afin d'avoir le temps d'unir le terrein par un nouveau labour, avant l'inſtant des ſemailles.

On ſéme la Gaude dès le mois de mars; pour cela on choiſit la graine de la dernière année, parceque celle de deux ans ne léveroit qu'en partie; mais comme cette graine eſt preſqu'auſſi fine que celle du pourpier, il faut avoir attention de ne la pas répandre trop épais. Pour y réuſſir, il eſt bon de ne la point ſemer ſeule: ainſi au cas qu'on deſtine après la récolte la terre qui aura porté de la Gaude, à former un pré artificiel, on ſémera avantageuſement de la graine de tréfle avec celle de la Gaude, ſinon, & ce ſera même le plus avantageux, on mêlera la graine de la Gaude avec de bonnes cendres, ou on ſémera le tout enſemble. Par ce moyen la main du ſemeur ſe trouvera ſuffiſamment remplie, ſans qu'il y ait crainte de trop répandre de ſemence: & d'un autre côté la cendre formera un bon engrais, & écartera même les inſectes, qui attaquent ordinairement la plante au ſortir de terre; ces inſectes ſont les mêmes que ceux qui mangent la plupart des plantes potagéres, dont nous avons eu occaſion de parler pluſieurs fois. Au ſurplus, la ſeule attention que cette plante exige pendant qu'elle eſt en terre, conſiſte à la ſevrer des mauvaiſes herbes qui pourroient l'étouffer, ou au moins en affoiblir la vigueur; il s'agit donc de les faire arracher à temps; ce qui doit ſe faire, s'il ſe peut, pieds nuds, afin de ne point trop gâter la terre, ni fatiguer les tiges; avec cette précaution la Gaude deviendra

d'autant plus belle, que cette opération eſt une ſorte de labour ou binage qui rafraîchit la plante, & lui donne plus de facilité d'étendre ſes racines, & d'acquérir de nouvelles forces.

Vers le mois de juillet ou d'août, lorſqu'une bonne partie de la graine paroît mûre, il eſt à propos de penſer à la récolte de la Gaude, qui eſt alors d'un jaune verdâtre ; pour cela on l'arrache comme on fait les lins & les chanvres. Si l'on coupoit la plante, au lieu de l'arracher, la plupart des pieds repouſſeroient ; ce qui eſt abſolument inutile, ces ſecondes pouſſes n'ayant pas le temps de ſe perfectionner ; ainſi cette pratique n'auroit rien d'avantageux, & le mieux eſt d'arracher la Gaude, quand elle eſt parvenue à ſon point de maturité, ce qui ſe reconnoît lorſqu'une partie des graines ſont elles-mêmes mûres ; car ſi on laiſſoit les tiges plus longtemps ſur pied, elles perdroient de leur qualité ; & d'ailleurs une partie de la meilleure graine ſeroit perdue, parceque les capſules s'ouvriroient à force de maturité, & laiſſeroient échapper les ſemences ; cette récolte ainſi faite, on fait ſécher la plante, & on la bat ſur des draps pour en recueillir la ſemence la plus mûre : enſuite on met en bottes toutes les tiges, pour être auſſi-tôt vendues.

Cette plante donne une belle couleur jaune ; les teinturiers en font un grand uſage ; les étrangers tirent la Gaude de la France & de l'Eſpagne ; on l'emploie auſſi pour les teintures vertes, en faiſant paſſer dans le bain de Gaude les étoffes qui ſortent de la cuve de paſtel.

La racine de cette plante eſt apéritive ; on s'en ſert en décoction : ſon ſuc eſt diaphorétique ; on l'emploie rarement en médecine.

GENÊT.

LE GENÊT est un arbrisseau qui s'élève à la hauteur d'un homme ; sa racine est dure, ligneuse, pliante, jaune ; ses tiges sont grêles, ligneuses, & jettent plusieurs verges menues anguleuses, vertes, flexibles, peu garnies de feuilles. Ses feuilles sont pointues & disposées alternativement ; ses fleurs sont légumineuses, leur calice est d'une seule pièce, & dans son intérieur on trouve dix étamines réunies par le bas, & un pistil, qui devient une silique assez longue & applatie, dans laquelle sont plusieurs semences qui ont la forme d'un rein.

On nomme cet arbrisseau chez les Botanistes *Genista vulgaris offic. Cytiso genista ; scoparia vulgaris flore luteo.* Tourn. 649. Il vient dans les endroits secs, arides, sablonneux, les bois, sur les bords des champs : on en trouve en Lorraine, en Alsace, en Provence, dans la Bourgogne, la Franche-Comté, la Bretagne, le Soissonnois, & dans presque toutes les provinces

On trouve aussi en France plusieurs autres espèces de genêt.

La première se nomme petit Genêt. *Genista humilior pannonica.* Tourn. 643. On le trouve sur les montagnes des Vosges.

La seconde se nomme l'herbe à jaunir. *Genista tinctoria Germanica.* Tourn. 643. On la trouve aux environs de Paris, d'Aix, de Montpellier, de Lyon, de Nancy, de Metz, de Besançon, d'Orléans, de Strasbourg, de Dijon, & ailleurs.

La troisième est le Genêt rameux à feuilles de mille-pertuis. *Genista ramosa foliis hyperici.* Tourn. 643. On la trouve aussi aux environs de Paris, dans la forêt de Fontainebleau, aux environs d'Aix, où elle est fort commune, & auprès de Montpellier.

La quatrième est le Genêt herbacé, la spargelle. *Genista herbacea sive chamæspartium.* On en voit à Malsherbes, le long des bois dans l'Orléanois, en Lorraine, à l'Esperou dans le Languedoc.

La cinquième est le Genêt d'Espagne. *Genista juncea.* J. B. *Spartium junceum.* Linn. Il croît dans le Languedoc, la Provence, & est devenu indigène dans une montagne du Forez, où vraisemblablement il a été autrefois cultivé.

On élève aisément les Genêts de semence, & ils peuvent se greffer les uns sur les autres, par approche & en écusson; c'est la seule façon de multiplier le Genêt à fleurs doubles, qui ne porte point de graines; le Genêt reprend difficilement quand on le transplante: ces arbustes ne sont point délicats sur la nature du terrein; ils viennent par-tout.

On se sert souvent de cette plante en médecine; on la regarde comme fort apéritive: on fait bouillir les feuilles, les rameaux & les sommités du Genêt dans du vin ou de l'eau, & on ordonne cette décoction aux hydropiques. La graine de cette plante, prise à la dose d'un gros & demi dans de l'hidromel, le matin à jeun, purge violemment: le suc qu'on tire par expression des branches tendres, est en même temps purgatif & vomitif; il s'ordonne à la dose d'une once: on prescrit dans le rhumatisme, la goutte, l'hydropisie, les maladies du foie, de la rate & du mésentère, le sirop des fleurs de Genêt, ou leur infusion dans de l'eau commune, qu'on mêle avec des sommités de menthe & de sarriette; la dose est depuis une once jusqu'à deux. La fumigation de ces mêmes fleurs est utile aux hydropiques, pour désenfler les jambes: Dodonée ordonnoit avec succès l'infusion des tendrons de Genêt aux hydropiques pour faire pousser les eaux & les urines. Claudius y ajoutoit du sel d'absynthe: selon lui, ce remède est le plus grand spécifique contre l'hydropisie; tout ce qui est sûr, c'est que le sel lixiviel qu'on tire

de cette plante, a produit plusieurs fois de grands effets dans cette maladie. En faisant bruler sur une assiette d'étain de jeunes branches de Genêt verd, on en tire une huile noirâtre fort caustique ; on l'emploie contre les dartres. On fait avec le petit Genêt herbacé, une eau distillée qui est très-bonne contre la pierre : on confit au vinaigre les boutons de Genêt, & on les emploie dans les sausses comme les capres ; mais ces boutons sont ordinairement durs, & n'ont point le goût relevé de la capre.

On fait des balais avec les tiges de Genêt ; on peut s'en servir pour des liens. Dans le territoire de Pise, on l'emploie plus utilement ; en le faisant rouir dans l'eau d'une source chaude, on en tire une espèce d'étoupe, qui devient un fil assez beau, & qui prend bien la teinture. On a fait voir à l'académie des Sciences, en juin 1763, de la toile faite de ce fil ; elle a paru bonne, mais grossière. La partie ligneuse, qui reste après que l'écorce s'est détachée par le rouissage, tombe en poussière dans la broue ; à Pise on s'en sert à rembourrer les chaises, parcequ'elle a peu d'élasticité. Dans les villages on fait des fossets du bois de ses grosses racines. On tire des fleurs de Genêt une couleur jaune fort en usage chez les peintres & les enlumineurs ; quand on les mêle avec le pastel, elles donnent une couleur verte. Le Genêt d'Espagne est très-propre à décorer les bosquets ; il répand une odeur admirable : il fleurit, ainsi que tous les Genêts, au commencement de juin ; on recherche sur-tout le Genêt d'Espagne à fleurs doubles.

GENIÈVRE.

LE GENIÈVRE est un arbrisseau qui forme ordinairement un buisson, & qui quelquefois s'élève en arbre ;

ce qui n'eſt qu'une variété ; ſa racine eſt ligneuſe & rameuſe : ſon écorce eſt blanche en dehors, rougeâtre en dedans, & raboteuſe ; ſon bois eſt dur ; ſes feuilles ſont étroites, applaties, pointues, piquantes, rangées aſſez près l'une de l'autre ſur les branches, & oppoſées deux à deux, trois à trois, ou quatre à quatre ; elles ne tombent point pendant l'hiver ; les jeunes branches de cet arbriſſeau ſont auſſi oppoſées ſur les groſſes : ſes fleurs ſont mâles & femelles ſur différens individus ; les fleurs mâles ſont raſſemblées ſur un filet, & forment toutes enſembles un petit chaton conique & écailleux. Chaque fleur contient trois étamines, qui s'apperçoivent mieux dans le fleuron qui termine le chaton. Les fleurs femelles ſont formées d'un calice diviſé en trois, de trois pétales durs & piquans, d'un piſtil qui eſt compoſé d'un embryon arrondi, & de trois ſtiles. L'embryon qui fait partie du calice, devient une baie ronde, charnue, couronnée par trois petites pointes ; on trouve dans cette baie trois ſemences dures, voutées d'un côté, & applaties ſur les autres faces.

Il ſe nomme chez les Botaniſtes *Juniperus vulgaris fructicoſa*. Tourn. 582. *Juniperus vulgaris, baccis parvis purpureis*. J. B. *Juniperus communis*. Linn. Cette eſpèce eſt fort commune dans les terreins incultes, les collines ſéches & arides : elle vient en Provence, en Lorraine, en Bourgogne, en Franche-Comté, aux environs de Villers-Coterêt, dans l'Orléanois, aux environs de Paris & de Montpellier ; on l'appelle en Languedocien *lou geniebré*, en Provençal *genibré* ; on lui donne auſſi le nom de *petron*.

On trouve encore dans les mêmes endroits une autre eſpèce de Genièvre, qu'on nomme *Cade*. *Juniperus major baccâ rufeſcente*. Tourn. 589. en Languedocien *lou cadé*. Les Genevriers s'élèvent de ſemences, qui ne lèvent pour l'ordinaire que la ſeconde année. Ces arbriſſeaux viennent dans les plus mauvais terreins, où aucun arbre ne peut ſubſiſter. M. Duhamel eſt parvenu

à en garnir des côtes, où à peine on trouvoit des chiendents ; il n'a fallu pour cela, dit-il, que semer des baies de Genièvre comme on séme le grain, & remuer légèrement la superficie de la terre pour enterrer un peu la semence. Il est vrai, continue-t-il, que ce procédé, qui ne coûte presque rien, est fort long, car ces petits genevriers sont longtemps à prendre le dessus de l'herbe. Pour jouir plutôt, il a fait arracher en mottes dans les mois de février & de mars, vrai temps pour les arbres toujours verds, de petits Genevriers, qui étoient levés d'eux-mêmes, & il les a fait planter : il ne lui en est presque point péri, à ce qu'il assure, & les Genevriers sont venus assez bien, sans leur donner aucune culture.

Toutes les parties de cet arbrisseau sont odorantes & d'usage en médecine, savoir les racines, le bois, les feuilles & les baies. Les baies ont la vertu de résoudre puissamment, d'attenuer, d'échauffer, de déterger & de fortifier ; on les emploie efficacement, quand l'estomac est froid : rien n'est meilleur que les baies de Genièvre pour digérer la pituite qui s'épaissit dans ce viscère, dissiper les vents, déterger & faire sortir les glaires qui sont inhérentes dans les reins & la vessie, & chasser hors dn corps les calculs & les sables ; aussi ces baies empêchent-elles la formation des pierres dans la vessie ; elles ont de plus la propriété de résoudre la pituite visqueuse qui engorge les glandes du poumon, & d'aider l'expectoration ; elles guérissent par conséquent l'asthme humide & la toux.

On les emploie avec succès dans les catharres & les suppressions des régles ; elles rétablissent la fluidité du sang & en augmentent le mouvement ; elles provoquent les sueurs, & sont alexitères ; en un mot elles servent de thériaque aux gens de campagne : il faut cependant bien se garder de les employer comme une panacée dans toutes les occasions. Elles conviennent uniquement dans les maladies pituiteuses, & en cas d'atonie

des fibres & des viscères ; mais dans tout autre cas, au lieu d'être profitables, elles deviendroient nuisibles, en augmentant trop le mouvement du sang, & causeroient de l'ardeur & de la phlogose dans les parties solides. Les baies de Genièvre se prescrivent à la dose d'un gros ; on les pile & on les macère dans de l'eau bouillante, en forme de thé ; on ordonne cette infusion chaude avant le repas, pour aider à la digestion : on les fait aussi macérer dans du vin pendant une nuit, & on en prescrit la colature le matin à jeun aux calculeux. Simon Pauli rapporte qu'il les a ainsi ordonnées efficacement dans la colique néphrétique ; Charles le Poix les regarde cependant comme suspectes dans ce cas, parcequ'elles rendent les urines sanguinolentes ; mais le même Simon Pauli prétend que les urines ne deviennent sanguinolentes, qu'à cause des pointes du calcul, que ce remède pousse extérieurement. M. Geoffroy rejette ce remède comme trop actif, surtout dans les maladies symptomatiques de l'estomac ; il pense qu'il n'est utile que dans les maladies idiopathiques. Les Allemands mangent les baies de Genièvre ou seules ou macérées dans du vin, pour chasser la contagion de l'air pestilentiel. Si les asthmatiques prennent tous les matins à jeun un demi-gros d'un mélange fait avec du beurre de mai & des baies vertes de Genièvre, ils en ressentent beaucoup de soulagement : trois ou quatre de ces mêmes baies, prises après le repas, chassent les vents & aident la digestion ; pour les rendre plus agréables, on les couvre de sucre, & on en fait des dragées ; quand on en use intérieurement, les urines sentent la violette.

M. Duverney le jeune, rapporte dans les mémoires de l'Académie, de 1703, plusieurs cures d'hydropisies opérées avec du vin de Genièvre & de petite centaurée.

On prépare avec les baies de Genièvre un extrait & un ratafia, dont on fait grand usage pour faciliter la digestion. Pour obtenir cet extrait, on fait cuire les baies,

on passe la pulpe par un tamis, on la met ensuite évaporer, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance d'extrait: la dose de ce médicament est depuis un demi-gros jusqu'à un gros. A l'égard du ratafia, on le prépare ainsi: on concasse une demi-livre ou trois quarterons de baies de Genièvre bien choisies, on les met en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, on y ajoute deux onces de canelle, douze clous de gérofle, deux gros de macis, un gros d'anis, un gros de coriandre, une demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie: on fait fondre le sucre sur le feu dans deux pintes d'eau de fontaine, jusqu'à consistance de sirop; on verse ce sirop dans la cruche, avec l'eau de-vie & les aromates ci-dessus, on bouche promptement son orifice, & on la place au soleil, ou à une chaleur bien tempérée, pendant six semaines; après quoi on passe le tout par la chausse, & on a un excellent ratafia carminatif & digestif.

On prépare encore avec les graines de Genièvre une eau distillée, un vin, un esprit tiré après la fermentation, une huile essentielle, & un elixir. L'eau distillée des baies de Genièvre, est recommandée par Etmuller, tous les matins à jeun, à la dose de quatre ou six onces dans les coliques & la néphrétique. Le vin de Genièvre se fait avec les baies que l'on pile, & que l'on fait fermenter avec de l'eau, jusqu'à ce que l'eau ait acquis une odeur & une saveur vineuse; cette boisson est agréable; elle seroit encore meilleure, suivant M. Duhamel, si l'on y ajoutoit de la melasse, & si on la traitoit comme on fait l'épine-vinette en Canada. Les paysans de plusieurs endroits de la France font usage de cette liqueur, lorsque le vin manque; cette boisson est d'ailleurs très-bonne dans les maladies froides de l'estomac, des intestins & des reins; on vante aussi beaucoup dans l'asthme une liqueur qui se prépare avec des baies de Genièvre & des pruneaux. Le comte de Moret, fils naturel de Henri IV, qu'on crut mort à la bataille de Castelnaudari, passa le reste de ses jours

dans une sainte retraite, & ne cessa de jouir de la plus parfaite santé, avec le secours du travail des mains & de la boisson suivante, qui est une espèce de vin de Genièvre; elle se fait avec six boisseaux de graine de Genevrier, & trois ou quatre poignées d'absynthe; on laisse infuser le tout durant un mois dans cent pintes d'eau; on peut en laisser dépurer le marc & tirer la liqueur à clair; elle est beaucoup meilleure & plus gracieuse étant vieille.

On tire du vin de Genièvre un esprit ardent qui est très-bon dans les maladies de la tête & des parties nerveuses, soit intérieurement, soit extérieurement: il est puissamment diurétique, lorsqu'on en use intérieurement.

Pour faire l'huile essentielle de Genièvre, on prend huit onces de baies récentes & succulentes; on les macère pendant deux ou trois jours dans un lieu chaud, dans vingt-quatre livres d'eau bien pure, ensuite on distille dans un vaisseau à un feu violent; il sort avec l'eau, au plus trois onces d'huile essentielle très-pénétrante & d'une couleur jaune; cette huile dissoute dans l'esprit de vin bien rectifié est diurétique, emmenagogue & carminative; on la prescrit à la dose de quelques gouttes dans une infusion de thé ou dans du vin d'Espagne. On fait aussi avec cette huile & le sucre un *oleo-saccharum*, qui se mêle facilement avec les liqueurs aqueuses. Michel Albert pense que ce remède est trop actif pour l'intérieur, qu'on ne doit le prescrire qu'à l'extérieur dans les maladies de nerfs & les paralysies, en l'associant avec des onguens.

L'elixir de Genièvre se fait avec l'extrait délayé dans suffisante quantité de son esprit; ce remède est un bon stomachique & un puissant diurétique; on le prescrit à la cueillerée.

M. Chomel vante comme un excellent onguent pour la teigne des enfans, celui qui est fait avec de la graine de Genièvre bien pilée & mêlée avec de la graisse

de porc, qu'on fait bouillir ensemble dans un pot de terre bien bouché; quand on fera usage de cet onguent, il faudra purger les enfans avec trois ou quatre grains de diagrede, & autant de mercure doux, en bol, dans un peu de confiture.

Les baies de Genièvre entrent dans les parfums qu'on fait pour purifier l'air; on s'en sert souvent en fumigation dans les hôpitaux; elles se prescrivent aux animaux à la dose d'une poignée dans de l'avoine ou du son, leur infusion à la dose d'une livre, l'extrait à celle de deux onces, & l'huile essentielle à celle d'une demi-once. Les Allemands usent beaucoup de ces baies dans leurs alimens; ce sont pour eux des assaisonnemens; on fait aussi dans nos cuisines avec les baies de Genevrier, des sausses qu'on nomme genevrettes.

Les feuilles ou sommités de Genevrier sont rarement d'usage en médecine. Simon Pauli prescrit contre l'hydropisie une lessive faite des cendres de ces sommités avec du vin. Etmuller assure que les jeunes pousses de cet arbre sont purgatives.

Le bois de Genièvre passe pour diurétique & sudorifique; on en ordonne l'infusion dans les maladies de la vessie. Plusieurs auteurs lui donnent les propriétés du gayac & du sassafras. Quand on l'ordonne comme sudorifique, on en coupe une once par petits morceaux, qu'on fait bouillir dans trois chopines d'eau, & réduire à une pinte; on fait boire la colature par verres aux malades, lorsqu'il s'agit de purifier le sang par l'insensible transpiration; on fera bien d'y ajouter une petite poignée de baies bien mûres & un peu concassées.

On prépare, avec la décoction du bois, un demi-bain qui soulage les goutteux. On brule ce bois, qui est très odorant, pour corriger l'air corrompu par les mauvaises exhalaisons, & pour détourner les odeurs contagieuses. La sciure de ce bois s'emploie en décoction dans les catharres & les maladies vénériennes: on

tire de cette même sciure macérée longtemps dans l'eau avec du sel & distillée, une huile essentielle, jaunâtre & pénétrante, qui est diurétique & sudorifique. On tire aussi par la distillation à la cornue du bois de Genièvre, une huile rousse ou noire empyreumatique, qui est un puissant résolutif, lorsqu'on l'applique extérieurement. On la recommande contre les dartres, la teigne, la galle & les ulcères qui surviennent aux bêtes à laine, après qu'on les a tondues. Lorsqu'on prescrit le bois aux animaux dans les tisanes sudorifiques, c'est toujours, suivant M. Bourgelat depuis deux onces jusqu'à quatre; on tire dans l'Arabie par incision du Genevrier, une gomme résineuse qu'on nomme *Sandarac*; cette gomme est d'une couleur pâle & transparente quand elle est récente; elle jaunit à mesure qu'elle vieillit, & ressemble fort aux grains de mastich; elle sert à arrêter le sang & les diarrhées; elle fortifie l'estomac, mondifie & cicatrise les vieux ulcères. Schroder l'estime beaucoup pour fortifier les nerfs: ce même auteur prétend que le champignon qui croît comme de la mousse sur l'écorce du Genevrier, autrement son agaric, peut servir dans la composition des eaux ophthalmiques.

On tire en Provence de l'espèce de Genevrier que nous avons nommé *Juniperus major, baccâ rufescente*, une huile *per descensum*, que le vulgaire de ce pays connoît sous le nom d'*oli de cadé*: on se sert de cette huile pour guérir la galle des brebis, & tuer les vers qui s'engendrent dans les plaies & les ulcères. Garidel s'en est servi heureusement pour tuer les vers de l'oreille, qui ensuite d'un ulcère, s'étoient engendrés dans le meat auditif; il fit boucher le trou de l'oreille avec un peu de coton imbibé de cette huile, ce qui fit sortir quatre ou cinq vers, qui causoient des douleurs mortelles à la malade. On peut toucher avec cette huile les dents cariées pour en procurer la chute; Garidel s'en est servi très-souvent à la campagne pour calmer

la douleur de dents ; elle a produit d'auſſi bons effets que l'huile de thim & de buis, mais on n'oſe guère s'en ſervir à cauſe de ſa mauvaiſe odeur ; c'eſt une erreur de penſer que ſi cette huile touche les autres dents, elle les gâte ; ſi cela eſt arrivé quelquefois, ſans doute c'eſt à cauſe qu'elles étoient cariées ; Michel Pabſts Von Rochliis a fait un traité ſur les vertus du Genevrier, qui a été publié en 1605, ſous le nom de *Juniperetum*, par Joachim Tanchius, profeſſeur à Léipſic. Etmuller dit auſſi que Cunradus Cunradi a fait un traité particulier ſur cette plante.

Outre les propriétés médecinales du Genevrier, on lui en reconnoît d'autres dans l'uſage économique ; on peut le placer dans les boſquets d'hiver à cauſe de ſa verdure ; il peut auſſi être d'une grande reſſource, ainſi que nous l'avons dit, pour garnir les côteaux des mauvaiſes terres, & pour former les garennes. Les merles & les grives ſe nourriſſent de ſon fruit, mais leur chair n'eſt pas ſi agréable que quand ces animaux ſe ſont engraiſſés de raiſins.

Le bois de Genièvre eſt fort tendre & léger ; il eſt gris, quand il eſt fraîchement coupé ; mais lorſqu'il eſt fort ſec, il eſt d'un rouge clair aſſez agréable, & répand une bonne odeur ; c'eſt une eſpèce de bois de cédre, dont les ébéniſtes font une quantité de jolis ouvrages, il eſt preſqu'incorruptible ; on en fait de très-bons échalas, & ſi on en avoit d'aſſez gros, on en pourroit faire des paliſſades qui dureroient fort long-temps.

Dans la Lorraine & les trois évêchés, il eſt d'uſage de faire bouillir dans une grande quantité d'eau pluſieurs branches de Genévrier pendant les vendanges, pour s'en ſervir à échauder les tonneaux qu'on deſtine pour le vin.



GENTIANE.

LA GENTIANE eſt une plante dont la racine eſt groſſe, charnue, ſpongieuſe, traçante ; ſon tronc principal eſt perpendiculaire ; ſes tiges s'élèvent à la hauteur de deux coudées ; elles ſont ſimples, liſſes, ſes feuilles ſont perfeuillées, radicales, embraſſant la tige par le bas, unies & luiſantes. On y voit des nervures qui partent de la baſe & vont aboutir aux extrémités comme dans les plantains ; ſes fleurs ſont verticillées, ſeſſiles, monopétales, campaniformes, évaſées & découpées en cinq dentelures. Son fruit eſt membraneux, oval, pointu, il a une ſeule loge remplie de ſemences plates, orbiculaires & comme feuilletées. Cette plante ſe nomme *Gentiana major lutea.* Pin. *Gentiana lutea.* Linn. On trouve cette plante ſur les hautes montagnes de la France, ſur les Alpes, les Pyrénées, les montagnes du Dauphiné, de l'Auvergne, des Voſges en Lorraine & ſur les montagnes de la Bourgogne.

Outre cette eſpèce on en trouve encore en France pluſieurs autres : la première eſt la Gentiane croiſette : *Gentiana cruciata.* Pin & Linn. Les feuilles de cette eſpèce ſont à trois nervures, attachées par leur baſe & embraſſant la tige en manière de gaîne ; ſes fleurs ſont monopétales, campaniformes, tubulées, à quatre dentelures ; on trouve cette eſpèce dans le parc de Vigny, ſur les montagnes de Colmars en Provence, à l'Eſperou dans le Languedoc, dans l'Alſace, aux environs du Mont d'Or en Auvergne, aux environs de Pont-à-Mouſſon & de Nancy ; dans les bois de Puiſelet, Bouvilles, du grand S. Mars, dans le parc du château de Malsherbes aux environs d'Eſtampes, & dans les bois aux environs de Plain-pied dans le Berri, aux environs de Nantes, & en Bourgogne.

La seconde est la Gentiane des Alpes à grandes fleurs. *Gentiana alpina magno flore*. Pin. 188. Cette plante croît au Canigou, sur les montagnes de Tauch & de Bugerach vers le Roussillon, sur les rochers d'une des côtes du Mont d'Or en Auvergne, sur les hautes montagnes de Provence & du Dauphiné, sur les Alpes.

La troisième espèce est la grande Gentiane à petites feuilles d'automne. *Gentiana angustifolia autumnalis major*. Pin. On la trouve aux environs de Paris, dans la Provence, dans la Lorraine, dans l'Alsace, aux environs d'Estampes & de Malsherbes, dans la Bourgogne & dans le Berri.

La quatrième espèce est la Gentiane bleue. *Gentiana cærulea oris pilosis*. Tourn. Elle croît dans l'Auvergne & dans l'Alsace, près du fleuve d'Elle.

La cinquième espèce est la Gentiane des prés. *Gentiana pratensis flore lanuginoso*. Pin. Elle se trouve au Val proche S. Germain-en-Laye, en Alsace, dans les prés du Mont d'Or, & dans la Bourgogne.

La sixième espèce est la petite Gentiane d'automne. *Gentiana autumnalis minor*. Elle croît sur la route d'Albret, à deux lieues d'Amiens.

La septième espèce est la Gentiane des marais. *Gentiana palustris latifolia flore punctato*. Pin. On la trouve en Auvergne.

La huitième espèce est la Gentiane des Alpes à feuilles de petite centaurée. *Gentiana alpina pumila centaurii minoris folio*. Tourn. On la trouve aux environs de Paris, sur les Alpes, dans la Provence, & aux environs d'Estampes.

La neuvième espèce est la Gentiane à feuille de dompte-venin. *Gentiana asclepiadis folio*. Tourn. Elle croît à Villemagne, Lamadou & l'Esperou dans le Languedoc.

La dixième espèce est la grande Gentiane à fleurs purpurines. *Gentiana major purpurea*. Elle croît en Alsace.

La onzième espèce est la petite Gentiane purpurine. *Gentiana purpurea minima*. Bad. Icon. *Gentiana alpina pumila verna minor.* Tourn. Elle croît à l'Espérou en Languedoc, dans la Provence & dans les Alpes; celle qu'on nomme *Gentiana alpina, pumila, verna, major.* Pin. n'en est qu'une variété; elle vient en Provence & en Alsace.

La douzième est la Gentiane rameuse d'automne. *Gentiana autumnalis ramosa.* Pin. Elle croît en Alsace & en Lorraine.

La treizième est celle qu'on nomme *Gentiana utriculis ventricosis.* Pin. Elle se trouve dans les prés des montagnes.

La Gentiane est une des meilleures plantes dont on puisse se servir en médecine; sa racine est en usage; elle est apéritive, stomachale, détersive, alexitère, vermifuge; plusieurs croient qu'elle est un aussi bon spécifique contre les fièvres intermittentes que le quinkina, si on donne plusieurs fois au malade un gros de sa poudre ou de son extrait. Simon Pauli nous avertit cependant de ne point donner ce remède à des personnes maigres & desséchées, mais plutôt à celles d'un tempérament humide: Pena & Lobel nous donnent cette racine comme un excellent remède contre la peste, c'est pourquoi on l'emploie dans la thériaque; cette racine est aussi très-bonne pour dilater les ulcères sinueux, & produit le même effet que l'éponge préparée avec la cire. Tout ce que nous venons de dire de la Gentiane, s'entend de la grande Gentiane jaune; on assure que celle qu'on nomme Croisette a à-peu-près les mêmes vertus, du moins est-elle stomachale & fébrifuge.

M. Coppin, curé à Noirmont, en franche montagne des Bois, diocèse de Bâle, un des Mécènes de notre traité historique des plantes de la Lorraine, se sert avec succès de la racine de cette plante pour guérir les habitans de son village attaqués de fièvres inter-

mittentes; il prend deux onces de cette racine, il la met en poudre, il la fait cuire dans un pot de vin rouge, ensuite il en fait un sirop suivant la méthode ordinaire; il donne une cuillerée de ce sirop au malade de demi-heure en demi heure.

La Gentiane est la base de la poudre cordiale des maréchaux; on la prescrit aux animaux à la dose d'une once ou de deux. La Gentiane d'automne donne dans cette saison de grandes fleurs bleues portées par des tiges assez courtes; elle orne très-bien les gasons & elle s'y plaît; on pourroit aussi la cultiver en pots; les feuilles vertes de la Gentiane croisette, disposées en croix & qui embrassent la tige, font un joli effet; elles se terminent par des fleurs monopétales d'un bleu vif en dedans, & qui s'ouvrent pendant la chaleur : cette plante aime les lieux frais & un peu ombrés, elle feroit merveille dans certaines clairières des bosquets champêtres.

GERMANDRÉE.

LA GERMANDRÉE, le Calamendrier, l'Herbe des fièvres, le petit Chêne, est une plante dont les racines sont ligneuses, fibrées, fort traçantes, & jettent de tous côtés des tiges couchées sur terre, quadrangulaires, branchues, hautes d'environ demi-pied, grêles, rougeâtres & lanugineuses; ses feuilles naissent deux à deux, opposées; elles sont d'un verd gai, fermes, velues, dentelées comme celles du chêne, longues d'un demi-pouce, d'un goût amer, un peu âcre & aromatique; ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles le long des tiges; elles sont de couleur purpurine & d'une odeur agréable; chacune d'elles est un tuyau évasé par le haut en forme de gueule; à cette fleur succèdent quatre graines arrondies, & formées de la base du

piſtil. Cette plante ſe nomme *Chamædris major repens*. Pin. *Teucrium chamædris*. Linn. Elle eſt pérenneſſe, & croît dans les bois, les côteaux ſecs & arides.

On trouve encore dans les mêmes endroits une variété plus petite de Germandrée, qu'on nomme *Chamædris repens minor*. Tourn. La fauſſe ſauvage des bois eſt ſuivant Tournefort un Chamædrys. *Chamædrys fruticoſa ſylveſtris meliſſæ folio*. Tourn.

Les propriétés de la Germandrée ſont à-peu-près les mêmes que celles de la petite centaurée; on l'ordonne dans les maladies du foie, de la rate, dans la ſuppreſſion des mois & des urines, dans les pâles couleurs & la jauniſſe, dans les fièvres intermittentes les plus opiniâtres, dans le commencement de l'hydropiſie, dans le ſcorbut même & la goutte: la Germandrée réuſſit également, ſoit en poudre, en infuſion, ſoit en décoction & en extrait. M. Chomel aſſure avoir vû des fièvres qui avoient réſiſté au quinquina, céder à la Germandrée & à la petite centaurée, mêlées enſemble & priſes en infuſion dans le vin blanc. Veſale rapporte que Charles-Quint paſſant par Gènes, les médecins lui conſeillèrent la décoction de Germandrée comme un grand remède pour la goutte; depuis ce temps on a coutume de la preſcrire pour la même maladie, en infuſion coupée avec du lait; la décoction de Germandrée priſe avec un peu de miel écumé, chaudement comme un bouillon, eſt un très-bon remède pour la vieille toux, ſur-tout pour les perſonnes d'un tempérament froid & humide. Dans l'Egypte on ne ſe ſert d'autre remède pour les maladies ſcrophuleuſes & les différentes fièvres, que de l'infuſion de cette plante en guiſe de thé. L'extrait de Germandrée ſe donne à la doſe d'un gros; & on fait prendre ſon infuſion aux chevaux à la doſe d'une poignée dans du vin blanc.

*

GESSE.

LA GESSE, le Sar, le Cerre, le pois Cerre, la Lentille d'Espagne, le Pois quarré est une plante dont les tiges s'élévent à différentes hauteurs; elles sont angulaires & comme aîlées, accompagnées, d'espace en espace, de deux feuilles vertes, oblongues, nerveuses, pointues, attachées ensemble à un même pédicule, qui finit par des capreoles, avec lesquels la plante rampe & s'attache aux plantes voisines. Ses fleurs sont papillonacées, dont l'étendard est cordiforme, grand, recourbé au sommet & des côtés, rouge ou violet: les aîles sont oblongues, en forme de croissant, courtes, obtuses, blanches ou brunes au sommet; sa carêne est orbiculée, de la grandeur des aîles, mais plus larges; son calice est divisé en cinq découpures lancéolées, aiguës, ayant l'inférieure plus longue. Son fruit est un légume très-long, cylindrique, un peu applati, avec un double rebord sur le dos; ses semences sont arrondies, presque cylindriques, anguleuses.

Elle fleurit en juillet, & se nomme chez les Botanistes *Lathyrus sylvestris major*. Tourn. 395. *Lathyrus sativus*. Linn. en Languedocien *las guisses*. Elle croît dans les haies, les buissons, en terre grasse & humide; on en voit aux environs de Montpellier, dans les haies de Marigny, généralité d'Orléans, autour des vignes de Sainvilliers & Gaudeluches sur les tas de pierres, dans les bois de Fremières près d'Estampes, dans les bois de Verrière près de Paris, dans l'Alsace, dans la Lorraine.

Il y a en France plusieurs espèces de Lathyrus. La première se nomme *Lathyrus sylvestris luteus foliis viciæ*. On en trouve dans l'Auvergne, dans l'Orléanois, auprès d'Estampes, auprès d'Aix, dans la Lor-

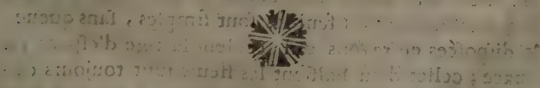
raine, dans l'Alſace, à Grammont & Lattés près de Montpellier, aux environs de Paris.

La ſeconde s'appelle *Lathyrus auguſtifolius, ſiliqua hirſuta.* On la voit en Alſace, à Prades & à la Varenne aux environs de Montpellier & dans l'Orléanois.

La troiſième eſt le *Lathyrus major Narbonenſis auguſtifolius.* Il croît aux environs de Narbonne, de Montpellier & d'Aix.

La quatrième eſt celle qu'on nomme vulgairement *macuſſon*, gland de terre. *Lathyrus arvenſis, repens, tuberoſus.* On la trouve par-tout dans les champs parmi les fromens; ſes racines ſont des tubercules oblongs, glanduleux, permanens, de couleur noire en dehors & blanche en dedans, d'un goût doux, approchant de celui de la châtaigne. Les ſemences de la Geſſe ſont nourriſſantes, rafraîchiſſantes, aſtringentes, propres pour arrêter les hémorrhagies & les fleurs blanches des femmes; on les emploie auſſi parmi les alimens: le bouillon qu'on en fait eſt un peu laxatif & apéritif. Lémeri dit que les graines de Geſſe excitent l'*aura ſeminalis.* On vante beaucoup dans les crachemens de ſang, le jus de toute la plante pris en breuvage; les feuillages de la Geſſe peuvent ſervir de nourriture aux beſtiaux.

On fait cuire pendant l'hiver les racines de l'eſpèce qu'on nomme glands de terre, dans l'eau ou ſous la cendre, & on les mange: elles ſont aſtringentes, nourriſſantes, mais difficiles à digérer; elles arrêtent les cours de ventre & les pertes de ſang: dans pluſieurs provinces on ſert ces racines au deſſert. Les fleurs de cette eſpèce conviennent très bien dans les parterres.



GEUM.

LE GEUM eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe; ſes tiges s'élèvent d'entre les feuilles à la hauteur d'un pied; elles ſont liſſes, foibles & pliantes; ſes feuilles ſont alternes, reniformes, dentées, pétiolées, entières; ſes fleurs ſont au ſommet, portées ſur de longs péduncules, roſacées, ayant cinq pétales planes, plus longs que le calice, étroits à leur baſe, contenant dix étamines; ſon fruit eſt une capſule preſqu'ovoïde, uniloculaire, s'ouvrant par le haut en forme de deux becs, poſée ſur le réceptacle de la fleur, contenant des ſemences très-menues & rouſſes. On nomme cette plante *Geum rotundifolium majus*. Tourn. *Saxifraga rotundifolia*. Linn. Elle croît dans les Alpes & ſur les hautes montagnes: on en voit auſſi ſur les Pyrénées & dans les Voſges.

On attribue à cette plante une vertu apéritive, vulnéraire & déterſive; on s'en ſert intérieurement en décoction, & extérieurement en cataplaſme.

GIRANDOLE D'EAU.

LA GIRANDOLE D'EAU eſt un genre de plantes dont les fleurs naiſſent ſur les feuilles; chaque fleur eſt incomplette, régulière, monopétale & androgyne. Elle porte ſur le ſommet d'un ovaire, où, par ſes découpures, elle forme une couronne, laquelle eſt ſolide & monoſperme; ſes feuilles ſont ſimples, ſans queue, & diſpoſées en rayons qui accolent la tige d'eſpace en eſpace; celles d'où naiſſent les fleurs ſont toujours découpées de manière que les ſegmens d'un côté ſont

directement opposés à ceux de l'autre, pour former conjointement comme des mors de pincettes, dans chacun desquels un ovaire se trouve engagé. Les espèces de ce genre sont 1.° *Chara vulgaris fœtida*. Act. Acad. Scien. 1719. *Equisetum fœtidum, sub aqua repens* Pin. 2.° *Chara major, subcinerea fragilis*. 3.° *Chara major, caulibus spinosis*. 4.° *Chara aspera, fragilis, segmentis foliorum per intervalla confertis*. 5.° *Chara foliis senis inferioribus integris*. 6.° *Chara minor, caulibus & foliis tenuissimis*. 7° *Chara florentina, pullo viridis*. 8.° *Chara translucens, major, sexilis*. 9.° *Chara translucens, minor flexilis*. Toutes ces espèces se trouvent aux environs de Paris.

Tout le rapport que ces plantes peuvent avoir avec l'*equietum*, dans le genre auquel les auteurs les ont rangées, ne consiste qu'en ce que les feuilles de celles-là & les branches de celui-ci sont disposées de la même manière. On ne connoît pas encore les propriétés de cette plante; je la crois astringente.

GIROUILLE.

La GIROUILLE, l'Hérissonné, le Caucalis, est une plante qui pousse dès sa racine une ou plusieurs tiges vertes, cannelées, rameuses, nouées, ayant à chaque nœud des feuilles vertes, peu velues, découpées profondément comme celles du cerfeuil, attachées par des queues avec lesquelles elles embrassent la tige par leurs bases. Les fleurs naissent en ses sommités, composées chacune de cinq pétales blancs, inégaux, entre lesquels s'élévent plusieurs étamines. Chaque fleur est soutenue par un calice velu, à cinq pointes, qui se change dans la suite en un fruit oblong, hérissé de pointes, renfermant dans deux loges des semences oblongues, arrondies d'un côté, applaties & sillonnées

de l'autre ; assez semblables à des grains de bled. Sa racine est dure, simple, blanche & ligneuse : cette plante fleurit en mai & juin ; on la nomme *Caucalis arvensis echinata magno flore*. Tourn. 323. *Caucalis grandiflora*. Linn.

Cette plante croît dans les champs parmi les fromens, aux environs de Paris, de Rheims, de Luneville, de Lyon, de Montpellier, d'Aix, de Beauvais & d'Orléans : sa semence est incisive, apéritive, cordiale, propre pour guérir la jaunisse & enlever les obstructions du foie & de la rate, étant prise intérieurement ou appliquée extérieurement. On lui attribue aussi une vertu emmenagogue ; mais on en fait rarement usage.

Cette plante qui est annuelle, pourroit fort bien décorer les grands parterres par la beauté & la largeur des larges ombelles de ses fleurs.

On connoît en France plusieurs espèces de Girouilles : la première se nomme *Caucalis arvensis echinata ; parvo flore & fructu*. Tourn. 323. On en trouve aux environs de Paris, dans la Provence, la Lorraine, près de Montpellier dans un endroit surnommé la Garrigue du Terrail, auprès d'Estampes dans la garenne de Ville-Martin, & dans l'Orléanois dans les environs de l'Esgoutier.

Cette plante donne du lait : les Provençaux la mangent en guise de panais sauvage, avec lequel ils la confondent. Cette première espèce a les tiges blanchâtres, cannelées, peu velues & hautes de sept ou huit pouces, accompagnées de feuilles vertes, blanchâtres, découpées menu ; ses fleurs sont purpurines, blanchâtres, disposées en ombelles aux sommités des rameaux ; il leur succède, quand elles sont passées, deux fruits oblongs, hérissés, joints ensemble, renfermant une semence assez semblable à la précédente. Cette plante fleurit en mai & juin.

La seconde espèce est nommée *Caucalis arvensis echinata, latifolia*. Tourn. 323. Cette plante croît

dans les haies & les buissons. On en voit autour de l'Aunay & de Livry près de Paris, dans la Provence, la Lorraine & l'Orléanois. Sa tige s'élève à la hauteur d'environ un pied, ronde, nouée, velue, rameuse, cannelée. Il sort de chaque nœud des côtes membraneuses soutenant des feuilles vertes, pointues, longues comme le petit doigt, sur trois ou quatre lignes de large, dentelées sur leurs bords, opposées deux à deux le long d'une côte qui finit par une seule feuille plus grande & plus large que les précédentes; ses fleurs naissent en ombelles, composées chacune de cinq pétales rangés en fleurs de lys, d'un blanc incarnat; il succède à chaque fleur un fruit hérissé, renfermant deux semences noirâtres; sa racine est blanche, simple & assez dure, d'un goût amer & d'une odeur aromatique. Cette espèce fleurit pendant la canicule.

La troisième espèce s'appelle *Caucalis nodosa echinato semine*. Pin. 153. On la trouve dans les champs, entre Custine & Millery dans la Lorraine. Elle pousse plusieurs tiges rondes, cannelées, rameuses, nouées, à la hauteur de neuf à dix pouces; ses feuilles naissent à chaque nœud, vertes-brunes, clair-semées, découpées comme celles du panais sauvage. Il sort de presque tous les nœuds des rameaux de petites fleurs blanches, auxquelles succède un double fruit hérissé, renfermant deux semences; cette plante fleurit en août & septembre.

La quatrième espèce est le *Caucalis monspeliaca echinato magno fructu*. Pin. 153. On la trouve en Provence & aux environs de Montpellier,

La cinquième & dernière est le *Caucalis pumila maritima*. Pin. 153. On en trouve sur les bords de la mer, aux environs de Marseille.



GLAYEUL.

Le GLAYEUL eſt une plante dont la racine eſt bulbeuſe, ſolide; ſa tige s'élève à la hauteur de deux pieds; elle eſt ſimple, herbacée; ſes feuilles ſont alternes, en forme d'épée, ſimples, très-entières, & embraſſant la tige; ſes fleurs ſont liliacées, reſſemblant à celles de l'iris, les trois pétales ſupérieurs réunis, les inférieurs étendus, terminées par la réunion des onglets en un tube recourbé; le calice eſt un ſpathe quelquefois plus long que la corolle, dont la couleur eſt pourprée; la capſule du fruit eſt oblongue, ventrue, à trois côtés obtus, à trois loges, à trois battans, contenant pluſieurs ſemences obrondes, recouvertes d'une coëffe.

Cette plante s'appelle en Botanique *Gladiolus utrinque floridus*. Tourn. 365. *Gladiolus foliis enſiformibus, floribus diſtantibus*. Linn. *Sp. plant.*

Elle croît dans les champs incultes de la Provence méridionale & du Languedoc; on en voit aux environs de Montpellier, dans un endroit nommé Lattes.

On trouve encore en Provence une autre eſpèce de Glayeul qu'on nomme *Gladiolus floribus uno verſu diſpoſitis, major & procerior, flore purpureo rubente.* Pin. 41. Cette eſpèce croît auſſi en Alſace.

Une troiſième eſpèce connue ſous le nom de *Gladiolus floribus uno verſu diſpoſitis, minor & humilior.* Pin. 41. croît auſſi en Alſace & en Provence.

La racine du Glayeul eſt âcre au goût, réſolutive & diurétique; c'eſt la ſeule partie de cette plante qu'on emploie, mais elle paroît actuellement abandonnée; on prétend qu'elle eſt excellente pour la guériſon des écrouelles, pilée & appliquée en cataplaſme.

On aſſure que la décoction de cette racine rend le pain plus ſavoureux & de meilleur goût.

GLOBULAIRE.

La GLOBULAIRE, la Boulette, la Marguerite bleue, est une plante dont la racine est simple, petite, presque ligneuse; sa tige est herbacée, feuillée, rameuse, haute de quelques pouces; ses feuilles sont sessiles, entières, les radicales sont dentées, les caulinaires sont alternes & lancéolées; ses fleurs sont au sommet, en manière de petit globe, ou de tête ronde; elles sont composées, flosculeuses, ayant de petits fleurons bleus, dont les étamines ne sont pas réunies, & qui sont divisés par leur limbe en quatre parties, rassemblés dans un calice commun, tuilé, de la longueur des fleurons; chaque fleuron est porté par un calice particulier, à cinq dentelures, sur un réceptacle oblong, couvert de lames; ses semences sont solitaires, ovales, renfermées dans le petit calice propre.

Cette plante se nomme *Globularia vulgaris*. Tourn. & Linn. Elle est pérennelle, & croît aux bords des bois, dans les prés secs, les lieux arides; il y a une Globulaire en arbre, dont nous avons parlé à l'article *Alype*.

Toute la plante est vulnéraire, détersive; on l'emploie en décoction ou en cataplasme & pilée; les fleurs de cette plante qui sont bleues font un très-beau coup d'œil; ses feuilles restent vertes toute l'année; elle convient très-bien pour former des rampes d'escalier & des glacis dans les jardins placés sur des côteaux; avec d'autant plus de raison qu'elle se plaît sur les montagnes.



GRASSETTE.

LA GRASSETTE, l'Herbe graſſe, l'Herbe huileuſe, la Tue brebis, la Sanicle à éperon, eſt une plante dont la racine eſt formée de fibres blanches, aſſez groſſes, eu égard à la petiteſſe de la plante; elle pouſſe ſix à huit feuilles, couchées ſur terre, oblongues, obtuſes en leurs extrémités, luiſantes comme ſi elles étoient frottées d'huile ou de beurre, unies, ſans dentelure, & d'un verd pâle. Il s'élève d'entr'elles des pédicules hauts comme la main, qui ſoutiennent chacun en ſon ſommet une fleur violette, ou blanche, ou purpurine, ſemblable à celle de la violette, mais d'une ſeule pièce coupée en deux lèvres, & terminée dans ſon front par un long éperon. A la fleur ſuccède un fruit ou coque enveloppée d'un calice par le bas, laquelle s'ouvre en deux quartiers, & laiſſe voir un bouton qui contient pluſieurs ſemences menues & arrondies.

Cette plante ſe nomme *Sanicula montana, flore calcari donata*. Pin. *Pinguicula vulgaris*. Linn. Elle croît ſans culture dans les prés & autres lieux humides & marécageux, & ſur les montagnes arroſées des eaux qui proviennent de la fonte des neiges; quoiqu'on la rencontre aux environs de Paris, elle aime mieux les pays froids; on la trouve ſur le mont Pila, dans les montagnes des Voſges. Elle eſt vivace, & ſe multiplie de graines ſans être cultivée, car on a de la peine à la faire venir dans les jardins. La Graſſette eſt vulnéraire & ſi conſolidante, que ſes feuilles froiſſées entre les doigts, & appliquées ſur les coupures & autres plaies récentes, les guériſſent promptement. Le ſuc onctueux & adouciſſant qu'on en exprime, ſert d'un liniment merveilleux pour les gerçures des mammelles; on en fait en quelques pays un vin médicamenteux, ou un

ſirop qui purge aſſez bien les féroſités ; il y a des perſonnes qui jettent une poignée de ſes feuilles dans un bouillon de veau, ce qui le rend laxatif & propre dans les conſtipations ; mais le principal uſage de cette plante eſt pour l'extérieur : ſa racine pilée & cuite en cataplaſme, ſoulage & même guérit les douleurs ſciatiques & les hernies des enfans. Dans le nord, on ſe ſert de ſes feuilles écraſées pour rendre les cheveux blonds. Les payſannes du Danemarck ſe ſervent du ſuc gras de ſes feuilles au lieu de pommade : elles en frottent leurs cheveux, dont elles forment enſuite des boucles & des treſſes ; cette eſpèce de pommade donne de la conſiſtance à leur friſure. Linneus dit qu'il y a peu de médecins qui connoiſſent les vertus ſingulières de cette plante, & ſur-tout du ſuc graiſſeux de ſes feuilles ; il ajoute que les Lapponnes verſent par-deſſus ces feuilles fraîches le lait de leurs rennes récemment trait, & encore tout chaud, après quoi elles le laiſſent repoſer pendant un jour ou deux pour qu'il s'aigriſſe ; cette opération lui fait acquerir plus de conſiſtance, ſans que la féroſité s'en ſépare, & le rend très-agréable au goût, quoiqu'il ait moins de crême ; il ſuffit de mettre une demi cueillerée de ce lait caillé ſur de nouveau lait, pour le faire cailler de même, & ainſi de ſuite, ſans que le dernier ſoit inférieur en rien au premier ; néanmoins ſi on le garde trop longtemps, il ſe convertit en féroſité.

La Graſſette fait mourir les moutons, qui en mangent quelquefois faute d'autre nourriture.

GRATIOLE.

La GRATIOLE, l'Herbe à pauvre homme, eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de neuf à dix pouces, droites, quarrées, accompagnées de nœuds

& de feuilles vertes, étroites, rameuses, longues, semblables à celles de l'hyssope, opposées l'une à l'autre, & d'un goût amer ; ses fleurs naissent des aisselles des feuilles, seule à seule : elles sont d'une seule pièce, en tuyau, jaunâtres, marquées de lignes brunes, percées au fond, & divisées par le haut en deux lèvres purpurines, dont la supérieure ressemble à un corps, & l'inférieure est divisée en trois parties. Leur calice est aussi d'une seule pièce, partagée en cinq quartiers, du fond duquel s'élève un pistil long, qui se change dans la suite en une capsule ovale, séparée en deux loges, qui contiennent chacune des semences rousses & menues; sa racine est blanche, nouée, rampante & garnie de fibres. Cette plante s'appelle en termes de botanique : *Digitalis minima gratiola dicta.* Moris. *hist.* 479. Tourn. 165. *Gratiola officinalis.* Linn. *Gen. plant.*

Elle croît dans les prés aux lieux humides ; on en voit en quelques endroits de la Lorraine, dans la Bourgogne aux environs de Dijon, dans les marais au-dessous des petites roches sur la route de Sully, dans les marais de Doue en Picardie, dans les montagnes de Pila, en Provence dans les prairies du village de Grans, dans l'Alsace, où on trouve encore une variété de cette plante à fleurs blanches, aux environs de Montpellier, au bois de Gramont dans le pré à gauche, dans l'Orléanois autour de la fosse Mouplon, le long du ruisseau de Duis, à Sully sur Loire, & aux environs de Paris.

La Gratiole est le purgatif usité par les pauvres, d'où on lui a donné le nom d'Herbe aux gueux ; c'est un des meilleurs hydragogues que l'on puisse donner : on s'en sert avec succès pour vuider les eaux dans l'hydropisie ascite, dans la cachexie & dans les fièvres intermittentes. On ne se sert ordinairement que de la tige, avec les feuilles & fleurs de la plante, qu'on peut donner en substance au poids d'un gros, & en infusion jusqu'à deux gros. M. de Tournefort prescrit de faire infuser

demie poignée de ses feuilles, avec deux onces de manne dans un demi-septier d'eau, à laquelle on fait donner ensuite un léger bouillon, après quoi on coule le tout. M. Boulduc, de l'Académie royale des Sciences, faisoit infuser les feuilles dans du lait, dont il donnoit un verre, soit pour purger les eaux de l'ascite, soit pour tuer & chasser les vers; car la plupart de nos auteurs modernes assurent que cette plante est vermifuge par sa grande amertume : non seulement les parties citées de cette plante sont purgatives, mais aussi sa racine. M. Boulduc a observé par plusieurs expériences que cette racine donnée au poids d'un demi-gros & même d'un gros, purge parfaitement bien, & qu'elle est spécifique pour la dyssenterie, pourvu que cette maladie ne soit pas trop invétérée; il prétend qu'elle peut être substituée à l'hypecacuana, dont elle imite la vertu astringente, après avoir purgé.

Le même auteur nous apprend fort au long que l'extrait préparé du suc tiré par expression de toute la plante, & épaissi en consistance de sirop, selon l'art, au bain marie, purge moins que celui qu'on prépare avec la décoction & l'infusion du marc faite dans l'eau; ce dernier extrait purge mieux que l'autre. L'extrait fait avec l'esprit de vin est moins bon que ne l'a pensé Etmuller; il fatigue beaucoup le malade par les tranchées; il purge véritablement plus par les selles, mais avec plus d'irritation. Pour corriger la malignité de ce purgatif, Schroder prétend qu'il y faut mêler la canelle ou semence d'anis, & Camérarius conseille le suc de calament. Ceux qui prétendent établir la vertu purgative des mixtes végétaux dans une substance résineuse, verront dans la préparation des extraits que M. Boulduc a faits de la Gratiole, qu'on tire mieux par un menstrue aqueux les parties purgatives de cette plante, que par un sulphureux. Quoique l'extrait qu'il a tiré par ce dernier ait été assez fort, on doit remarquer avec ce célébre auteur, qu'un esprit de vin bien déphlegmé,

n'avoit que peu ou rien tiré de ce mixte : c'est à ses parties aqueuses qu'on doit l'extraction qui se fait ; on peut consulter les mémoires de l'Académie royale des Sciences, année 1705, & l'histoire de la même année. Il est certain que cette plante est aussi un bon reméde contre les vers, & qu'elle est vulnéraire. Césalpin dit que cette dernière qualité fut découverte par hasard sur un homme qui avoit été blessé à la tête dans un pré : on enveloppa la tête du blessé de cette herbe, à ce que dit cet auteur, & le malade fut bientôt guéri de sa blessure. C'est grand dommage, dit M. de Fontenelle, que le hasard ne se mêle pas plus souvent qu'il ne fait dans ces sortes de cas ; il est certain qu'on feroit plus de découvertes.

Les villageois Alsaciens faisoient prendre intérieurement aux bêtes à corne la décoction de cette plante, pour les garantir des maladies épidémiques qui régnoient parmi le bétail en 1748 ; le succès en a été souvent heureux. On fait, suivant M. l'abbé Rosier, des infusions avec cette plante pour les chevaux, à la dose de deux poignées dans une livre d'eau, ou bien on la macére dans du vin pour le même usage.

GRATTERON.

LE GRATTERON, le Riéble, la Philantrope, est une plante dont la racine est menue & fibreuse ; ses tiges sont grêles, quarrées, rudes au toucher, pliantes, grimpantes, longues de trois ou quatre coudées, & branchues ; ses feuilles sont vertes, longuettes, aussi rudes au toucher, disposées en étoiles, couronnant la tige à chaque nœud ; ses fleurs naissent aux aisselles des feuilles, & aux sommités des tiges & des rameaux, composées chacune d'un très-petit bassin blanc, divisé en quatre pétales, soutenus par deux boutons verds, qui se chan-

gent dans la suite en deux fruits rudes, hérissés, joints ensemble, de la grosseur d'un pois, remplis d'une pulpe blanche. Cette plante s'attache facilement aux habits des passans ; elle fleurit aux mois de mai & de juin.

On la nomme chez les Botanistes *Aparine vulgaris.* Tourn. 114. *Galium Aparine.* Linn. Cette plante est fort commune en France ; elle croît le long des haies & aux bords des fossés.

On trouve encore plusieurs autres espèces d'Aparine ou de Gratteron ; la première se nomme *Aparine vulgaris, semine minori.* Tourn. 114. Cette espèce est aussi des plus communes.

La seconde s'appelle *Aparine semine coriandri saccharati.* Park. On en trouve aux environs d'Amiens & d'Aix.

La troisième est le petit Gratteron à fleurs bleues. *Aparine supina pumila flore cæruleo.* Tourn. 114. On trouve cette espèce dans le quartier de Sambuc & à Balin en Provence.

La quatrième vient aux environs de Paris & dans l'étang S. Jean, proche Nancy, elle est connue sous le nom d'*Aparine palustris minor Parisiensis, flore albo.* Tourn. 114.

On attribue au Gratteron une vertu incisive & apéritive, propre pour lever les obstructions, provoquer les urines, & exciter les sueurs. Simon Pauli assure qu'en Danemarck on se sert de l'eau distillée de cette plante pour les maux de poitrine & les vapeurs. Quelques-uns la font boire dans la pleurésie. M. Chomel dit que toute la plante de Gratteron en décoction, à la dose d'une poignée dans une pinte d'eau, ou son suc à la dose d'une once, soulage considérablement les malades affligés de la gravelle. Mayerne estime beaucoup ce suc à la dose de deux onces pour les hydropiques. M. Geoffroi dit que suivant quelques auteurs, le Gratteron, pilé avec de la graisse de porc, & appliqué extérieurement, guérit les écrouelles ; on s'en sert

aussi pour résoudre les tumeurs dures des chevaux.

Les paysans mettent le Gratteron dans les entonnoirs où ils passent le lait, & qu'ils nomment couloirs ; les tiges & les feuilles de cette plante arrêtent par leur âpreté les poils & autres ordures.

GREMIL.

LE GREMIL, l'Herbe aux poules, est une plante dont la racine est à-peu-près grosse comme le pouce, ligneuse & fibreuse ; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, droites, cylindriques, rudes & branchues ; ses feuilles sont nombreuses & alternes, longues, étroites, pointues, sans queue, velues, d'un goût herbeux, d'un verd plus ou moins foncé ; ses fleurs sont portées sur des pédicules courts, qui naissent aux sommités des tiges & des rameaux, dans l'aisselle des feuilles ; elles sont petites, blanches, évasées en haut, découpées en cinq parties, & contenues dans un calice oblong & velu, qui est aussi fendu en cinq quartiers : il succède à ces fleurs des semences dures, arrondies, polies, luisantes, de la forme & de la couleur des perles.

Les Botanistes nomment cette plante *Lithospermum majus erectum*. Tourn. 137. *Lithospermum seminibus lævibus, corollis calicem vix superantibus, foliis lanceolatis*. Linn. *Sp. plant.* 133. On en trouve aux environs de Paris, de Montpellier, en Alsace, auprès d'Estampes, dans le Lyonnois, la Bourgogne & la Lorraine. Le Gremil fleurit en juin & juillet ; sa graine est mûre vers la fin de l'été.

On voit encore en France plusieurs espèces de Gremil. La première se nomme *Lithospermum minus repens latifolium*. Tourn. 258.

La seconde est connue sous le nom de *Lithospermum arvense*

arvense minus. Tourn. 137. On en trouve dans le bois de Boulogne.

La troisième est le *Lithospermum palustre minus.* Tourn. 137. Cette espèce croît aux lieux ombrageux & aquatiques.

La quatrième est le *Lithospermum minus arvense floribus candidis.* M. Vaillant l'a trouvée sur une muraille au village d'Arc auprès de Dieppe ; il l'a aussi vue entre le parc de S. Cloud & Villedavray.

On attribue aux graines de cette plante une vertu apéritive ; elles servent pour les émulsions qu'on fait avec de l'eau de chiendent, & qu'on prescrit dans la gonorrhée. Néhémie Grew dit que ces graines font effervescence avec les acides ; elles ont un goût farineux, visqueux, & un peu astringent ; elles passent pour un grand diurétique & un anodin très-efficace ; elles chassent les graviers, facilitent l'écoulement ; on les prescrit encore pour la colique venteuse & néphrétique. Matthiole donnoit un demi-gros de graines de gremil dans du lait de femme, à celles qui étoient dans l'enfantement ; & Freitagius en faisoit prendre jusqu'à deux onces en pareil cas.

Ces graines sont très-recommandées dans les inflammations des prostates : on fait boire pour lors aux malades cinq ou six onces d'eau de laitue ou de plantain, dans laquelle on délaye un gros & demi de cette graine en poudre, un demi-gros de semence de ceterach, & deux scrupules de karabé. Lorsqu'on prescrit cette graine en émulsion, c'est depuis deux gros jusqu'à une demi-once dans une chopine de liqueur appropriée. M. Chomel assure en avoir vû de bons effets dans la rétention d'urine. On fait aussi infuser pendant une nuit une demi-once de cette semence concassée, dans un verre de vin blanc & on le prend le matin à jeun. Tournefort doute de la plupart des vertus de cette plante, après plusieurs expériences réitérées de sa part, & toujours sans succès. Les paysannes coquettes d'Helsingie en

Suéde, font usage du Gremil de la seconde espèce pour embellir leur peau.

GRENOUILLETTE.

LA GRENOUILLETTE, le Pied de Coq, le Pied de Corbin, la Renoncule bulbeuse, est une plante du genre des renoncules. *Voyez art. Renoncule.* Elle se nomme *Ranunculus bulbosus*. Linn. Il y en a à fleurs doubles; sa racine est dépilatoire & escarotique: on ne s'en sert qu'à l'extérieur contre la teigne, & pour résoudre les tumeurs scrophuleuses; elle entre dans les poudres errhines.

GROSEILLIER.

LE GROSEILLIER est un arbrisseau dont les fleurs sont composées d'un calice divisé en cinq, d'un pareil nombre de petits pétales, & d'autant d'étamines; le pistil est formé d'un embryon arrondi, & d'un ou deux stiles; l'embryon devient une baie ronde, succulente, garnie d'un ombilic. On trouve dans l'intérieur plusieurs semences arrondies, un peu comprimées. Toutes les espèces de Groseilliers peuvent se rapporter à deux genres assez différens l'un de l'autre; les uns qui sont épineux, ont les feuilles arrondies, assez petites, & découpées presque comme celles de l'épine blanche; ces Groseilliers portent leurs fruits un à un. Les épines partent une, deux ou trois du tube qui supporte les feuilles; les autres n'ont point d'épines, ils portent leurs fruits en grappes; leurs feuilles sont grandes & figurées comme celles de la vigne, ou plutôt comme celles de l'obier; elles sont échancrées, dentelées par les bords,

& supportées par de longues queues : les feuilles de tous les Groseilliers sont posées alternativement sur les branches, & les boutons sont pointus. La racine des uns & des autres est ligneuse ; leurs tiges sont nombreuses & rameuses.

Les espèces de Groseilliers à un seul grain, sont suivant M. Duhamel : 1.° le Groseillier sauvage épineux. *Grossularia simplici acino, vel spinosa sylvestris.* Pin. Il croît dans nos haies. 2.° Le Groseillier épineux cultivé. *Grossularia spinosa sativa.* Pin 3.° Le Groseillier épineux cultivé à feuilles larges. *Grossularia spinosa sativa altera foliis latioribus.* Pin. 4.° Le Groseillier épineux à feuilles panachées. *Grossularia spinosa sativæ foliis ex luteo variegatis.* M. C. 5.° Le Groseillier épineux à feuilles jaunâtres. *Grossularia spinosa sativa foliis flavescentibus.* M. C. 6.° Le Groseillier épineux à gros fruit blanc. *Grossularia sive vua crispa alba, maxima, rotunda.* 4. Edimb. 7° Le Groseillier épineux à fruit long jaunâtre. *Grossularia maxima subflava, oblonga.* 4. Edimb. 8.° Le Groseillier à gros fruit rond verdâtre. *Grossularia fructu rotundo maximo virescente.* M.C.

Les espèces de Groseilliers à grappes sont : 1.° le Groseillier à grappes rouges des jardins. *Grossularia multiplici acino, sive non spinosa, hortensis, rubra, sive ribes officinarum.* Pin. 2.° Le Groseillier à grappes & à gros grains rouges. *Grossularia hortensis majore fructu rubro.* Pin. 3.° Le Groseillier à grappes & à gros fruit couleur de chair. *Grossularia hortensis majore fructu carneo.* Duh. 4.° Le Groseillier à grappes & à fruit doux. *Grossularia vulgaris fructu dulci.* Pin. Il vient dans les bois, sur-tout sur les Pyrénées, les Alpes & les Vosges. 5.° Le Groseillier à grappes & à gros fruits blancs. *Grossularia hortensis majore fructu albo.* 4. R. P. 6.° Le Groseillier à grappes & à fruit semblable à des perles, ou Groseilles perlées. *Grossularia hortensis fructu margaritis simili.* Pin. Il y en a encore plusieurs

variétés dans les deux familles, dont l'énumération seroit trop longue dans ce dictionnaite.

Le Groseillier épineux vient de plant enraciné, & se met ordinairement dans un lieu écarté du jardin. La manière de le planter est de le mettre en rigole, comme on fait une haie vive. Ces sortes de Groseilliers ne sont point d'une nature délicate, pourvû qu'on les entretienne de temps en temps par un labour; & ils viennent également bien dans quelques terres qu'on puisse les mettre; cette espèce charge extrêmement; quand son bois s'échappe, il faut l'arrêter par la taille.

Les Groseilliers à grappes viennent mieux de boutures que de plant; pour que les Groseilles deviennent belles, on amende & on laboure l'arbrisseau; on lui donne de tige un pied & demi, on l'attache à un échalas, & on ne lui laisse rien pousser du pied; la première année on en fait un buisson de forme ronde, bien évidé dans le dedans; sa tige doit être touffue dans le bas, & plus ou moins grosse; la seconde année les branches qui sortent du pied servent à former le corps du buisson. Les deux premières années on ne les taille point, afin de conserver le jeune bois qui donne du fruit, mais les suivantes on doit faire cette opération. La bonne manière de tailler les Groseilliers, est de couper toujours les branches fort courtes, afin d'avoir du bois, qui ne manque point d'avoir du fruit l'année d'après, & de produire un fruit plus gros, mieux nourri, & bien moins sujet à couler.

La terre propre pour les Groseilliers doit être sablonneuse, grasse & humide; on doit renouveller le plant de dix ans en dix ans pour avoir des Groseilles toujours belles; il y a des Groseilliers en grappes qui nous viennent de la Hollande, & qui sont de grand profit; ils veulent être plantés de distance en distance, & on en forme des buissons; on leur donne deux ou trois labours tous les ans, pour que le fruit ait ce dégré de perfection qui lui est essentiel; car il deviendroit insipide, si par une

trop grande confusion des branches, il ne pouvoit jouir des rayons du soleil ; on y remédie par le moyen de la taille qu'on donne aux Groseilliers ; cette taille, ainsi qu'aux arbres, leur est nécessaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout temps plus agréables à la vue.

Les Groseilles peuvent décorer nos tables non seulement dans leur nouveauté, mais même jusqu'aux gelées, en mettant le plant à l'ombre entre deux buissons assez grands, pour qu'il soit moins frappé du soleil. Si l'ombrage de ces buissons ne suffit pas, on les couvre de paille, & on a le plaisir de manger fort tard de ces fruits.

Les Groseilliers ont pour ennemis mortels les fourmis. On les prend dans les phioles de verre, remplies à moitié d'eau ; on y délaie gros comme une noisette de miel, & on attache ces phioles aux Groseilliers ; quand il y en a beaucoup de prises, on les jette dehors, & on renouvelle la drogue ; il y en a qui font chauffer de l'eau, & la jettent toute bouillante sur la fourmillière.

Lorsque la Groseille épineuse est verte, on l'emploie dans les cuisines comme le verjus ; il s'en faut cependant beaucoup qu'elle ait un goût aussi agréable ; elle a toujours quelque chose d'herbacé qui ne se remarque point dans le verjus. Le fruit du Groseillier à grappes est plus estimé que celui de l'épineux ; il a un goût aigrelet, qui est agréable, quand il est corrigé par le sucre. On prépare avec les Groseilles, l'eau & le sucre, une boisson appellée eau de Groseilles, dont on se sert dans les chaleurs de l'été pour rafraîchir & pour humecter. On fait encore avec les Groseilles un sirop très-usité en médecine, & même parmi les alimens ; il est rafraîchissant, humectant, fort agréable au goût ; on le mêle dans l'eau, & on le fait boire aux fébricitans. Les Groseilles en grappes conviennent dans l'effervescence du sang & de la bile ; elles sont modérément astringentes, fortifient l'estomac, ôtent le dégoût, & adoucissent le

mal de gorge ; elles font très-bonnes dans les vomiſſemens, les diarrhées & les hémorrhagies, dans les fièvres malignes & les maladies contagieuſes : l'excès en eſt cependant nuiſible ; il excite la toux, & eſt très-contraire à la poitrine.

Les Groſeilles blanches à un ſeul grain, avant leur maturité ſont rafraîchiſſantes & aſtringentes ; elles excitent l'appétit, & plaiſent ordinairement aux femmes enceintes, ſur-tout lorſqu'elles ont de l'averſion pour les alimens ; elles conviennent dans les nauſées & les flux de ventre, même dans les hémorrhagies ; cuites dans le bouillon, elles ſont très-bonnes pour les fébricitans ; on mange celles qui ſont mûres, mais elles ſont ſujettes à ſe corrompre dans l'eſtomac : leur ſuc devient vineux par la fermentation.

Ray dit que les Anglois font du vin de ces fruits mûrs, en les mettant dans un tonneau, & jettant de l'eau bouillante par-deſſus : ils bouchent bien le tonneau & le laiſſent dans un lieu tempéré, pendant trois ou quatre ſemaines, juſqu'à ce que la liqueur ſoit imprégnée du ſuc ſpiritueux de ces fruits, qui reſtent alors inſipides. Enſuite on verſe cette liqueur dans des bouteilles, & on y met du ſucre ; on les bouche bien, & on les laiſſe juſqu'à ce que la liqueur ſe ſoit mêlée intimement avec le ſucre par la fermentation, & ſoit changée en une liqueur pénétrante & ſemblable à du vin.

La racine du Groſeillier épineux eſt un très-bon reméde dans l'hydropiſie ; elle pouſſe par les ſelles & les urines : à la campagne on fait avec les branches de Groſeillier en grappe, les afficots des tricoteuſes.

On trouve ſur les Groſeilliers une chenille arpenteuſe à dix pattes, de couleur blanche, tachetée de rouge & de noir : cette chenille ſe change en une phaléne qu'on nomme la mouchetée. *Phalæna ſeticornis ſpirilinguis, alis patentibus albis, maculis inæqualibus nigris plurimis, faſciaque tranſverſa lutea.* Geoff. 136.

Cette belle phaléne a la tête noire, les antennes &

les pattes brunes ; son corcelet est jaune, avec quelques taches noires en-dessus. Son ventre pareillement jaune a cinq bandes longitudinales de taches noires ; trois en-dessus, savoir une au milieu, & une de chaque côté, & deux en-dessous. Ses aîles sont blanches, avec plusieurs taches noires, la plupart rondes comme des mouchetures, dont plusieurs forment des rangées transversales. Vers la base de l'aîle, entre deux de ces rangées, est une petite bande d'un jaune aurore, & vers le milieu, entre deux autres rangées semblables, se trouve une pareille bande bien plus grande ; ces bandes aurores ne sont que sur les aîles supérieures, & seulement en-dessus.

GUAINIER.

LE GUAINIER, l'Arbre de Judée, est un arbre de moyenne grandeur, dont la racine est ligneuse ; il jette beaucoup de branches ; son écorce est purpurine, noirâtre ; son bois est coloré & cassant ; ses feuilles sont alternes, pétiolées, simples, très-entières, en forme de cœur arrondi, grandes, fermes, lisses, d'un beau verd ; ses fleurs sont pourpres & blanches, disposées en grappes axillaires, à l'extrémité des branches, quelques-unes sur les tiges : elles imitent les papillonacées ; elles ont cinq pétales insérées au calice, dont l'étendart est ovale, terminé par une pointe obtuse, attaché sous les aîles ; les aîles sont relevées, plus longues que l'étendard, attachées au calice par de longs appendices ; la carêne est composée de deux pétales rapprochés, larges, renfermant les parties de la génération, contenant dix étamines qui ne sont point réunies par leurs filets : son fruit est un légume oblong, large, aigu, uniloculaire, contenant des semences obrondes, attachées à la suture supérieure.

Cet arbre se nomme *Siliquastrum castra*. Durand. *Cervis siliquastrum*. Linn. Il croît dans nos provinces méridionales, à la Verune, au Gramont, à Château-bon, à Selle-neuve & à Castelnau.

Il s'éléve très aisément de semences ; il vient bien dans les terreins un peu secs, pourvu que la terre y soit bonne ; quand on le tond au ciseau & au croissant, il branche beaucoup ; il est par cette raison très-propre à faire des palissades, des boules, & à couvrir des tonnelles.

Cet arbre mérite d'être cultivé par l'éclat de ses fleurs, qui paroissent des premières au printemps avant les feuilles, par la grandeur de ses feuilles qui sont fermes & d'un beau verd ; elles ne sont jamais endommagées par les insectes.

On confit au vinaigre les boutons des fleurs ; ils ont cependant peu de goût, & ils sont ordinairement fort durs. Le fruit de cet arbre est doux & aigrelet, rafraîchissant & astringent ; ses semences sont ophthalmiques ; on s'en sert rarement en médecine.

GUÉDE.

LA GUÉDE, le Pastel, la Vouéde, est une plante dont la racine est napiforme ; sa tige est haute de deux pieds, très-lisse, herbacée, rameuse : ses feuilles sont simples, les radicales pétiolées, les caulinaires alternes, sessiles, amplexicaules, & en fer de fléche ; ses fleurs sont au haut des tiges, disposées en grappes & en corimbe, cruciformes, dont les pétales sont oblongs, obtus, larges par le haut, jaunes, & le calice découpé en quatre folioles, ovales, colorées ; son fruit est une petite silique oblongue, lancéolée, obtuse, s'ouvrant à deux battans, de forme naviculaire, contenant une semence ovale & alongée.

Cette plante se nomme *Isatis sylvestris sive angustifolia.* Pin. *Isatis tinctoria.* Linn. Elle croît sur les bords de la mer ; on la cultive en Languedoc, en Provence & en Normandie : on préfére celle qui nous vient du Languedoc : voici la maniére dont cette plante se cultive & se prépare dans cette province maritime.

Les paysans de ces contrées distinguent deux différentes graines de pastel, l'une violette & l'autre jaune ; ils préférent la violette, parceque le pastel qui en lève a les feuilles lisses & unies, au lieu que le pastel qui lève de l'autre graine les a velues ; ce qui fait qu'elles se chargent de poussière & de terre, & que le pastel en vaut moins. Ce pastel s'appelle *pastel bour* ou *bourdaigne.* On choisit, pour le semer, les fossés des châteaux & les champs les plus près de la maison, qui sont toujours les mieux engraissés : il faut que la terre soit bonne, & sans rochers dessous : on jette d'abord le fumier sur le champ, après quoi on bêche la terre, & on la dispose en planches de trois pieds de large, qu'on applanit avec le rateau.

Le véritable temps de semer cette plante est le mois de février, le pastel qui en provient est plutôt mûr & meilleur. Cependant, pour éviter les giboulées du mois de mars qui le gâtent souvent, plusieurs ne la sément que dans le mois de mars, quand le mauvais temps commence à finir ; on jette la graine fort épaisse sur les planches préparées, & on la couvre avec le rateau. Quand la Guéde commence à lever, on la sarcle & on arrache toutes les herbes étrangères : la Guéde pousse d'abord hors de terre cinq ou six feuilles, qui se soutiennent droites pendant qu'elles sont vertes ; elles commencent à mûrir vers la S. Jean ; on connoît leur maturité, lorsqu'elles s'affaissent & qu'elles commencent à jaunir : on les cueille alors, en les empoignant bien près de terre, & on les coupe en tordant ; on sarcle de nouveau la plante ; ce qu'on a soin de réitérer à chaque récolte.

En juillet, s'il y a eu quelque pluie, on fait une ſeconde récolte ; la pluie ou la ſéchereſſe l'avance ou la retarde de huit jours ; on fait cette récolte avec la même précaution & de la même manière que la première : à la fin du mois d'août on en fait encore une autre ; on en fait une quatrième à la fin de ſeptembre, & huit jours après la Touſſaint on fait la dernière ; elle eſt plus forte que les autres, parceque l'intervalle eſt plus long.

On ne fait que quatre récoltes du paſtel qu'on deſtine pour graine : dès le mois de ſeptembre on l'abandonne, & il forme alors des tiges hautes de quatre ou cinq pieds, partagées en pluſieurs branches, & dont la fleur eſt jaune : on laiſſe ce paſtel ſur pied tout l'hiver, & la graine qu'il porte n'eſt mûre que dans le mois de juin de l'année ſuivante. On en connoît la maturité, en ce qu'elle eſt devenue noire, & qu'elle commence à tomber d'elle-même.

On ne cueille jamais le paſtel pendant la pluie ou le brouillard : il faut que le temps ſoit ſerein, & que le ſoleil ait donné ſur les feuilles. Après la dernière récolte, on laboure d'abord la terre ; on arrache par ce moyen les racines du paſtel, & l'on y ſéme du bled ſi l'on veut, ou bien on prépare la terre pour de nouveau paſtel.

A chaque récolte on porte les feuilles au moulin, à meſure qu'on les cueille, pour les écraſer & les réduire en pâte fine, où l'on ne diſtingue plus les côtes. Cela doit ſe faire promptement, parceque ces feuilles, lorſqu'on les laiſſe entaſſées, fermentent & ſe pourriſſent bientôt avec une puanteur inſupportable. Ces moulins ſont aſſez ſemblables aux moulins à huile. Ils ſont composés d'une meule poſée de champ, qui roule autour d'une pièce perpendiculaire, dans une ornière circulaire aſſez profonde, dans laquelle on met le paſtel qu'on veut faire broyer.

Quand les feuilles ſont bien écraſées & réduites en

pâte sous la meule, on en fait des piles dans la galerie du moulin, ou au-dehors à l'air libre : après avoir bien pressé la pâte avec les pieds & les mains ; on la bat & on l'unit par-dessus avec la pelle, c'est le *pastel en pile.*

Il s'y forme en dehors une croute qui devient noirâtre ; quand elle s'entr'ouvre, on l'unit de nouveau avec beaucoup de soin, autrement le pastel s'évente, & il se forme dans les crevasses de petits vers qui le gâtent.

Après quinze jours, on ouvre le monceau de pastel, on le broie entre les mains, & on y mêle la croute avec une masse, pour la pouvoir broyer ; on fait ensuite de cette pâte de petits pains ou pelotes rondes, & on les donne à une autre personne, qui, en les appuyant dans une écuelle de bois, les alonge par les deux bouts opposés.

Les pastels s'appellent coques ou coquaignes, & le pastel ainsi apprêté, pastel en coquaigne ; il est d'un grand usage dans la teinture pour faire le bleu.

M. Margraff a observé sur la Guéde un insecte qui tire toutes les parties de couleur bleue qui sont contenues dans cette plante, & en prend la couleur ; il a remarqué que cet insecte ne fait cette opération que sur les feuilles qui commencent à se pourrir : ce savant chimiste, habile à profiter de ce que la nature lui indiquoit, a employé l'art pour détacher de la Guéde toutes les parties de couleur bleue renfermées dans les feuilles de cette plante. Son procédé l'a conduit à reconnoître que la couleur ne résidoit ni dans les parties de la Guéde qui peuvent se dissoudre dans l'eau, ni dans sa partie gommeuse, mais seulement dans les parties que l'eau ne dissout pas, & qui cependant détachées par la putréfaction, se répandent dans l'eau où l'on a mis des feuilles de Guéde : ce naturaliste prend de-là occasion pour exhorter les artistes qui cherchent de nouvelles matières colorantes, à observer les chenilles qui se nourrissent sur les plantes ; il pense que ces

insectes desséchés & préparés, pourroient fournir de nouvelles nuances de couleurs.

La Guéde n'est pas seulement utile pour la teinture, mais elle peut servir d'aliment aux bestiaux, ainsi que l'a observé M. Bohadsch, professeur de Botanique à Prague : les animaux en sont aussi friands que du tréfle; on en fait la récolte pour le fourrage trois ou quatre fois l'année, & comme elle conserve sa verdure en hiver, on a l'avantage par cette plante d'avoir toujours une nourriture fraîche pour les bestiaux.

En médecine cette plante passe pour vulnéraire & astringente ; on prétend aussi qu'elle est sudorifique & hépatique ; je ne lui connois pas cette vertu : on l'emploie en décoction & en cataplasme.

GUIMAUVE.

LA GUIMAUVE, la Vive Marne, est une plante dont la racine est blanche, divisée, fibreuse, remplie d'un mucilage gluant; ses tiges sont droites, herbacées, grêles, cylindriques, velues; ses feuilles sont alternes, arrondies, en forme de cœur oval, pointues, blanchâtres, cotonneuses, ondées, portées sur de longs pétioles couverts de poils; les péduncules des fleurs en sont pareillement couverts; ces fleurs sont monopétales, campaniformes, partagées en cinq parties jusques vers la base, dont le calice est découpé en neuf; ses fruits sont à capsules applaties, arrondies; ses semences sont en forme de rein. On nomme cette plante *Althæa Dioscoridis & Plinii*. Pin. *Althæa officinalis*. Linn.

Cette plante croît naturellement dans les endroits humides: on en voit dans quelques endroits des environs de Paris, & dans plusieurs provinces de France, principalement en Lorraine & dans la Flandre.

La Guimauve est remplie d'un mucilage qui la rend

émolliente, adouciſſante, & propre à détendre les parties trop tendues, à appaiſer les douleurs, à fournir un enduit aux inteſtins & à pluſieurs autres parties; enduit propre à les défendre de l'impreſſion des liqueurs & des autres ſubſtances qui agiroient trop vivement ſur leurs parois; le mucilage eſt plus abondant dans la racine de Guimauve, que dans les autres parties de cette plante. Les feuilles en contiennent cependant auſſi une aſſez grande quantité, mais les fleurs en ont très-peu, & ne paroiſſent pas d'une grande utilité; on fait entrer la racine & les feuilles dans les décoctions émollientes des lavemens, & de même dans les fomentations & les cataplaſmes émolliens. La racine d'Althæa entre dans les tiſanes adouciſſantes que l'on preſcrit dans les rhumes, & pluſieurs autres maladies de poitrine, dans les maladies inflammatoires des reins & des inteſtins, telles que la néphrétique, la dyſſenterie, &c. La doſe de la racine eſt d'une once ſur chaque pinte de décoction: on doit avoir attention de faire bouillir fort peu cette racine; ſi on la faiſoit bouillir longtemps, la liqueur deviendroit gluante, péſeroit ſur l'eſtomac, & ſeroit dégoutante pour le malade: on fait avec la racine de Guimauve une pâte & des tablettes qu'on recommande dans les rhumes; on emploie ſes fleurs en infuſion.

GUI.

LE GUI eſt un arbuſte paraſite, qui vient ſur différentes eſpèces d'arbres; ſes radicules ſortent des graines, quand on les ſéme ſur un arbre, comme des eſpèces de trompes évaſées par le bout: elles ſe recourbent, & gagnent l'écorce de l'arbre; où elles s'attachent, & où elles jettent des racines qui rampent dans le liber, ou dans la ſubſtance qui eſt entre l'écorce & le bois,

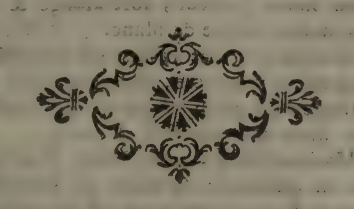
& qui doit devenir ligneuse ; & quand elle est parvenue à cet état, alors les racines de Gui se trouvent engagées dans le bois, & elles le sont d'autant plus, qu'il s'est formé un plus grand nombre de couches ligneuses ; quelquefois les gros pieds de Gui se greffent sur les branches dont ils tiroient leur nourriture par leurs racines ; dans ce cas les racines de cette plante périssent, & l'arbuste se nourrit à la manière des arbres greffés, par un abouchement immédiat de ses vaisseaux avec ceux de l'arbre auquel il est attaché. Les branches de cette plante sont droites d'un nœud à un autre ; mais à chaque nœud elles perdent leur direction, & elles s'inclinent en divers sens : les feuilles de Gui ne tombent point en hiver ; elles sont opposées sur les branches, épaisses & charnues, sans être succulentes : elles sont entières ; elles paroissent lisses & unies ; mais quand on les examine avec attention, on apperçoit cinq ou six nervures qui partent du pédicule, & qui s'étendent jusqu'à l'extrémité ; leur forme est un ovale très-alongé ; il y a dans le Gui des individus mâles, qui ne portent que des fleurs, & des individus femelles, qui donnent des fruits ; les fleurs mâles ont un calice ou pétale d'une seule pièce, divisé en quatre parties épaisses, ovales & égales, contenant quatre étamines, ou plutôt quatre sommets, qui sont immédiatement attachés aux échancrures du calice ; les fleurs femelles sont formées par l'embryon, qui est environné de quatre petites feuilles ou pétales ; on apperçoit entre ces pétales un stigmate immédiatement attaché à l'embryon ; cet embryon devient une baie ronde, blanche, molle, succulente, & qui contient une substance gluante ; on trouve dans l'intérieur une semence quelquefois ovale, le plus souvent triangulaire, ou de quelqu'autre forme, suivant la quantité de germes qu'il contient : mais cette semence est toujours applatie. Les fleurs, soit mâles, soit femelles, sont rassemblées par bouquets dans les aisselles des feuilles, ou aux extrémités des branches ;

elles ſont contenues dans un calice commun. Cet arbuſte ſe nomme *Viſcum baccis albis*. Pin. *Mas & fœmina*.

On faiſoit autrefois de la glu avec le Gui ; mais on préfére maintenant la ſubſtance que fournit l'écorce du houx : voici comme on fait la glu du Gui.

Les payſans prennent l'écorce du Gui, qu'ils pilent entre deux pierres, & ils en forment des boules de la groſſeur d'un petit œuf, qu'ils lavent dans l'eau à pluſieurs repriſes, en les preſſant entre leurs doigts, pour en ſéparer les filamens d'avec la ſubſtance glutineuſe, qui leur ſert à prendre de petits oiſeaux.

Les grives, les merles, & quantité d'autres oiſeaux ſe nourriſſent des baies du Gui pendant l'hiver ; on prétend que les baies de cette plante priſes intérieurement, ſont un violent purgatif, mais elles cauſent des inflammations d'entrailles, c'eſt par cette raiſon qu'on n'en fait point uſage : on applique ſouvent de la glu ſur les tumeurs pour les faire ſuppurer. Le bois de Gui, principalement de celui qui croît ſur le chêne, eſt très-vanté pour les affections du cerveau, pour les vertiges, les étourdiſſemens, & pour l'épilepſie, &c. On trouve dans les auteurs pluſieurs obſervations ſur cette vertu anti-épileptique du Gui.



HARICOT.

LE HARICOT, improprement, la Féve, eſt une plante dont la racine eſt grêle & fibreuſe; ſa tige eſt longue, rameuſe, & s'entortille : ſes feuilles ſont alternes, avec de petites ſtipules, pétiolées, ternées, compoſées de folioles très-entières; ſes fleurs ſont axillaires, diſpoſées en grappes, deux à deux, ayant des feuilles florales plus grandes que les calices; elles ſont papillonacées, dont l'étendard eſt cordiforme, obtus, échancré, panché, & ſes côtés réfléchis; les aîles ovales, de la longueur de l'étendard, portées par de longs onglets, la caréne étroite, roulée en ſpirale; le calice d'une ſeule pièce à deux lévres, dont la ſupérieure eſt échancrée, l'inférieure a trois dentelures. Son fruit eſt un légume pendant, long, droit, coriace, obtus, mais terminé par une pointe, contenant des ſemences reniformes, oblongues, comprimées : cette plante ſe nomme *Phaſeolus vulgaris*. Lob. & Linn. On en diſtingue de plus de 63 variétés : les plus communes ſont,

1.° Le Haricot gris : il ne s'éléve point; ſa fleur eſt purpurine, ſa gouſſe fort longue & fort tendre, & ſon grain d'une bonne groſſeur, fort alongé & arrondi, de couleur noire, jaſpée de blanc.

2.° Le Haricot grivelé : ſa fleur eſt purpurine, & ſa gouſſe de groſſeur médiocre, aſſez alongée, tendre & rayée de rouge : ſon grain eſt gris de lin, jaſpé de noir; il rapporte beaucoup quand il eſt ramé.

3.° Le Haricot blanc, nain, hâtif : il ne file point, & fournit en quantité; ſa fleur eſt blanche, & ſa gouſſe longue & unie; ſon grain eſt de même blanc, mais d'un blanc parfait, liſſe & luſtré; il eſt menu, alongé, un peu arrondi.

4.° Le Haricot blanc, plat, hâtif : il file & charge beaucoup

beaucoup quand il eſt ramé ; ſa fleur eſt blanche, & ſa gouſſe de moyenne longueur ; ſon grain eſt de médiocre groſſeur, court, applati & aſſez blanc.

5.° Le Haricot parchemin : il n'a pas dans ſa gouſſe cette petite pellicule qu'on nomme parchemin, commune à toutes les eſpèces ; il fournit beaucoup étant ramé : ſa fleur eſt blanche, ſa gouſſe fort longue, ſon grain court, applati, blanc & de moyenne groſſeur.

6.° Le Haricot blanc commun : ſa fleur eſt blanche, ſa gouſſe médiocre, & ſon grain court, applati, d'un blanc un peu ſale : il file & charge beaucoup quand il eſt ramé.

7.° Le rognon de Caux : ſon germe eſt enfoncé, il a en tout la reſſemblance, pour la forme, à un rognon de mouton ; il charge beaucoup étant ramé : ſa fleur eſt blanche, & ſa gouſſe fort alongée, mais moins remplie que dans quelques autres eſpèces : ſon grain eſt un peu menu, alongé, & d'un blanc aſſez parfait, liſſe & luſtré.

8.° Le Haricot de Soiſſons : ſa fleur eſt blanche, ſa gouſſe très-longue, mais peu remplie ; ſon grain eſt fort applati, d'un blanc & d'un émail ſupérieurs à tous les autres.

9.° Le petit Haricot rond blanc : c'eſt la plus petite de toutes les eſpèces ordinaires ; ſa fleur eſt blanche, ſa gouſſe eſt petite, mais bien remplie ; ſon grain eſt preſque rond en tout ſens, & d'un blanc un peu roux.

10.° Le Haricot ſuiſſe blanc : il charge beaucoup, quoiqu'il ſoit nain ; ſa fleur eſt blanche, ſa gouſſe eſt fort tendre & longue, ſon grain de moyenne grandeur, alongé, arrondi, d'un blanc roux, fort médiocre en qualité.

11.° Le Suiſſe gris n'a d'autre différence d'avec le Suiſſe blanc, que la couleur de ſon grain, qui eſt d'un rouge noirâtre, marqueté de noir. Nous omettons ici les autres eſpèces comme moins intéreſſantes.

Toutes les eſpèces d'Haricots ſe multiplient de graine qu'on met en terre à la fin d'avril, dans les terreins

chauds & légers, & à la mi-mai, dans les fonds plus tardifs. Il faut préparer & fumer la terre qu'on leur destine; on commence d'abord par un bon labour avant l'hiver, on en donne ensuite un second à la fin de février, & enfin un binage avant la plantation. C'est avec la houe ou binette qu'on plante les Haricots, soit en planches, soit en plein champ, & en voici la manière. On retire d'abord deux houées de terre dans la place qu'on leur destine, & on les jette sur le côté, une à droite & l'autre à gauche; on donne ensuite plusieurs coups de cet outil tranchant pour ameublir la terre; on en tire encore une bonne houée, qu'on tient en l'air d'une main, pendant que de l'autre on répand la semence au fond de la petite fosse qu'on a faite, & on rejette cette houée par-dessus, qu'on égalise un peu d'un tour de main; on fait ces fosses de deux pieds en deux pieds; & l'on continue tant que le terrein a de longueur, & suivant l'espèce on met plus ou moins de grain: on recommence une seconde rangée, quand la première est finie, & on dispose les touffes en échiquier à la même distance de deux pieds: on a soin d'écraser les mottes, & d'ôter les pierres s'il s'en trouve.

La semence léve au bout de quinze jours; mais si pendant ce temps il survient quelque grande pluie qui batte la terre, pour lors il se forme sur sa superficie une espèce de croute qu'il faut rompre avec quelque léger instrument, sans quoi le grain périroit en terre sans pouvoir lever.

Un mois après, quand les pieds ont pris un peu de force, on les chausse, ce qui se fait ordinairement après quelque légère pluie. Par chausser les pieds, on entend qu'il faut remettre autour de la touffe la terre qu'on avoit jettée sur le côté en semant. Si on veut les ramer, c'est aussi dans ce temps qu'il faut piquer les rames; trois semaines après cette opération, on passe de rang en rang, pour aider aux tiges qu'on nomme

filets, à s'accrocher aux rames. Dans les environs de Chartres on ne rame pas les Haricots, on se contente seulement de couper les filets à mesure qu'ils paroissent. Quelquefois dans les années pluvieuses, lorsqu'il y a beaucoup d'herbe, on les sarcle.

On cueille les Haricots en verd au mois de juillet, si on en a besoin ; on se sert pour cela des deux mains, une qui tient la queue de la gousse, & l'autre qui la tire pour ne pas rompre les filets ; ordinairement on consacre un canton pour ceux qu'on destine à manger en verd ; à l'égard de ceux qu'on veut laisser sécher, si ce sont des nains, il faut attendre que les plantes soient dépouillées de toutes leurs feuilles, & que les gousses soient bien séches : on en fait des bottes, & on les enléve dans un temps sec ; mais si ces Haricots sont ramés, comme les gousses ne séchent que les unes après les autres, il ne faut les cueillir qu'à mesure qu'elles meurissent. Le vrai moyen de pouvoir garder les grains d'Haricots deux ans & plus, & de conserver aux blancs leur éclat & leur émail, est de les laisser dans leurs gousses sans les battre, jusqu'au temps qu'on en a besoin ; mais cette graine n'est bonne à semer que pendant deux ans.

Pour avancer ce légume & en jouir dès les premiers jours de juin, on le séme fort épais sur couche au commencement de mars : il léve promptement, & on a grand soin de le couvrir dans les mauvais temps ; on le transplante ensuite à la fin d'avril aux pieds des murs du midi, où il reprend facilement en le mouillant un peu, mais cela n'est bon à pratiquer que pour les nains hâtifs ; la couche doit être chargée de six pouces de terreau.

Le Haricot est employé fréquemment en cuisine : on le mange en verd avec sa gousse, & on en fait des salades ; ses grains soit secs, soit tendres, & même avant leur maturité, sont mis au nombre des alimens les plus communs ; ils ont le défaut d'être venteux & pesans sur

l'estomac; ils ne conviennent pas par cette raison à toutes sortes de tempéramens.

On confit quelquefois les gousses de Haricots pour l'hiver; on choisit les plus tendres, & on les met dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure, on les passe de-là dans une eau fraîche, on les enfile ensuite, après quoi on les met à l'air pendant deux ou trois jours, à l'ombre, & autant au soleil; ou, au défaut du soleil, on les fait ressuyer sur des claies au four, en observant qu'il ne soit que tiéde, ensuite on les renferme dans des boëtes; quand on veut s'en servir, on les fait revenir dans une eau tiéde pendant vingt-quatre heures, en y ajoutant un morceau de beurre, & on les fait cuire enfin dans la même eau; on peut faire du pain avec la farine de Haricot. Il est émollient, apéritif & résolutif: on emploie la farine de sa graine dans les cataplasmes, pour amollir, résoudre & disposer les tumeurs à suppurer. L'eau distillée des Haricots verds, prise tiéde le matin à jeun, à la quantité de trois ou quatre onces, est très-bonne dans la gravelle: le docteur Marquet ordonnoit l'infusion théiforme de leurs gousses séches pour la néphrétique. Les cendres de leurs tiges, de même que de leurs gousses, sont apéritives; on les fait bouillir dans une pinte d'eau, à la dose d'une once pour l'homme, & à celle de quatre onces dans quatre livres d'eau pour les animaux. On assure que le grain d'Haricot mâché & appliqué sur la morsure des chevaux, en guérit la blessure; les médecins de Paris ont coutume d'ordonner pour alimens aux poitrinaires la purée d'Haricots, & sur-tout celle des rouges.

HÉLIANTHÊME.

L'HÉLIANTHÊME, l'Herbe d'Or, l'Hyssope des Garigues, la Fleur du Soleil, le Ciste bas, est une plante

dont la racine eſt blanche & ligneuſe ; ſes tiges ſont nombreuſes, grêles, rondes, velues, couchées ſur terre, & revêtues de feuilles oblongues, étroites, & attachées à des queues courtes, vertes en-deſſus, blanchâtres en-deſſous, & d'un goût glutineux ; ſes fleurs ſont au ſommet des tiges, diſpoſées comme en longs épis, attachées à des pédicules, compoſées chacune de cinq pétales, diſpoſés en roſe, & jaunes. Le piſtil ſe change en un fruit triangulaire aſſez gros, qui s'ouvre en trois, & qui contient quelques ſemences également triangulaires & rouſſes. Cette plante ſe nomme *Helianthemum vulgare flore luteo*. J. B. *Ciſtus helianthemum*. Linn. Elle eſt pérennelle, & croît par toute la France.

On trouve encore en France d'autres eſpèces d'Hélianthême. La première eſt l'Hélianthême à feuilles de marjolaine. *Helianthemum majoranæ foliis capitulis valde hirſutis*. Vaill. Cette eſpèce ſe trouve aux environs de Paris.

La ſeconde eſpèce eſt l'Hélianthême à fleurs blanches & à grandes feuilles. *Helianthemum foliis majoribus flore albo*. J. B. Il croît aux environs de Paris, en Lorraine, en Bourgogne, & en Provence proche le chemin de Gardane.

La troiſième eſpèce eſt l'Hélianthême à fleur jaune ſans aucune tache, & à cinq ou ſix lignes de diamétre. *Helianthemum tenuifolium, glabrum, luteo flore per humum ſparſum*. J. B. Cet Hélianthême vient aux environs de Paris, dans la Provence, & dans la Lorraine.

La quatrième eſpèce eſt l'Hélianthême à fleurs maculées. *Helianthemum flore maculoſo*. Col. part. 2. 77. On le rencontre auſſi aux environs de Paris, en Languedoc dans le bois de Gramont, & dans l'Orléanois.

La cinquième eſt l'Hélianthême à feuilles de thym. *Helianthemum foliis thymi, floribus umbellatis*. Tourn. Cette eſpèce eſt très-commune dans la forêt de Fontainebleau. Il y en a encore pluſieurs autres eſpèces. Les

ciſtes ſont des Hélianthêmes. *Voyez l'article Ciſte.*

Les racines & les feuilles d'Hélianthême ſont vulnéraires, & ont les mêmes propriétés que la conſoude; elles arrêtent tous les flux, & principalement ceux de ſang; la décoction de cette plante dans du vin rouge, & en gargariſme, convient dans les ulcères de la gorge; on y aſſocie de l'alun. L'Hélianthême mérite par la beauté de ſes fleurs une place dans le milieu des petites plate-bandes des jardins.

HÉLIOTROPE.

L'HÉLIOTROPE, la Verrucaire, le Tourneſol, l'Herbe aux verrues, eſt une plante dont la racine eſt ſimple, menue, & ligneuſe; ſa tige eſt haute d'un demi-pied, droite, remplie de moëlle, cylindrique, branchue, un peu velue; ſes feuilles ſont alternes, placées à l'origine des rameaux, pétiolées, ovales, très-entières, cotoneuſes, ridées; ſes fleurs ſont au ſommet, en forme d'épi, diſpoſées d'un ſeul côté, l'épi recourbé en manière de croſſe; elles ſont monopétales, infundibuliformes, ridées à leur centre, découpées à leurs bords en dix parties alternativement inégales: ſes ſemences ſont au nombre de quatre pour chaque fleur; elles ſont courtes, cendrées, anguleuſes d'un côté, convexes de l'autre, contenues dans un calice droit.

Cette plante ſe nomme *Heliotropium majus Dioſcoridis.* Pin. *Heliotropium Europæum.* Linn. Elle eſt annuelle; elle croît aux bords des chemins, dans les terreins ſablonneux; on en voit dans le Lyonnois, la Provence, la Bourgogne, la Picardie, la Champagne & ailleurs. On trouve auſſi en Provence une autre eſpéce qu'on nomme *Heliotropium minus ſupinum.* Depuis peu on cultive en France l'Héliotrope du Pérou: *Heliotropium Peruvianum.* Il demande la ſerre chaude; ſa fleur

a une odeur de vanille ; pour tout le reste il ressemble à l'Héliotrope du pays.

On prétend qu'en frottant les verrues avec l'herbe d'Héliotrope, ou avec sa semence, on les fait passer insensiblement : Garidel dit que cela ne réussit pas toujours, & qu'il a souvent vu l'expérience du contraire. Cette plante pilée & appliquée sur les ulcères chancreux & scrophuleux, y fait merveille ; la décoction de ses feuilles avec la semence de cumin est vermifuge, & convient dans le calcul ; Lémeri assure qu'elle est aussi emmenagogue : on appelle cette plante en Provence *Dei toveros*.

HÉPATIQUE DES JARDINS.

L'HÉPATIQUE DES JARDINS est une plante dont les racines sont rougeâtres, divisées en manière de tête, avec plusieurs fibres capillaires ; elle ne paroît extérieurement qu'un amas de fibres entrelassées ; de chaque petite tête de la racine, il sort toutes les années d'abord des fleurs, ensuite des feuilles, qui sont velues & repliées dès qu'elles paroissent ; lisses, quand elles sont étendues ; vertes, quelquefois purpurines, fermes, à trois angles, & portées sur de longues queues ; ses fleurs sont en rose, appuyées sur des péduncules grêles, composées de plusieurs rangs de pétales, & d'un calice divisé en trois, à peine distingué de la fleur : ces fleurs sont bleues, blanches ou rouges ; il y en a des variétés à fleurs doubles. Les simples viennent communément dans nos bois ; les doubles se cultivent dans les jardins des fleuristes, à cause de leur beauté ; elles ne demandent pas d'être replantées souvent ; plus on les replante, plus elles dépérissent ; les semences de cette plante sont semblables à celles de l'anemone, *voyez art. Anemone*. On nomme l'Hépatique des jardins,

Ranunculus tridentatus vernus flore ſimplici, cæruleo. Tourn. *Anemone hepatica.* Linn.

Cette plante eſt vulnéraire, rafraîchiſſante & aſtringente : elle convient dans les inflammations de la gorge, dans les obſtructions du foie : on en préparoit autrefois une eau diſtillée, dont les dames faiſoient uſage, comme d'un excellent coſmétique, particulièrement pour blanchir la peau du viſage, lorſqu'elle eſt gâtée par l'ardeur du ſoleil.

HERBE A COTON.

L'HERBE A COTON eſt une plante dont la racine eſt permanente, blanche & fibrée ; elle pouſſe trois ou quatre tiges à la hauteur d'environ un pied, cylindriques, rameuſes, blanches & chargées de duvet, accompagnées de feuilles étroites, oblongues, diſpoſées ſans ordre & velues : ſa fleur naît ordinairement à l'extrémité des rameaux, & eſt compoſée de pluſieurs petites fleurs ramaſſées enſemble & ſans pédicules, ſi petites qu'à peine peut-on les diſtinguer, partagées chacune en cinq parties, & renfermées dans un calice écailleux, qui n'eſt ni doré ni luiſant : lorſque la fleur eſt paſſée, il ſe forme dans l'embryon des ſemences très-menues, garnies d'aigrettes.

Cette plante ſe nomme *Filago ſeu impia. Dod.* Tourn. 454. *Filago calicibus pyramidatis pentagonis axillaribus, caule dichotomo erectiuſculo.* Linn. *Siſt. nat.* Elle naît ſans aucune culture aux lieux ſecs & ſablonneux, & dans les champs ſtériles : on en voit aux environs de Paris, ſur la route de Cambrai à Amiens, en Alſace, dans le pays Meſſin, dans la Provence, dans les prés d'Arène & à Caſtelnau dans le Languedoc, dans l'Orléanois, & preſque par toute la France, ſur-tout dans les terres ſablonneuſes du Lyonnois & du Dauphiné.

Outre cette espèce, on en trouve encore en France plusieurs autres; la première s'appelle en Botanique: *Filago seu impia capitulis lanuginosis*. Vaill. On la trouve aux bois de Bondy & de Villedavray, généralité de Paris: elle fleurit en juillet & août; elle est droite, peu branchue, plus cotonneuse que celle dont il est fait mention dans cet article; elle n'en diffère même que parceque ses têtes sont enveloppées d'un coton plus épais, & que les calices sont presque de moitié plus petits.

La troisième espèce est celle qu'on appelle *Filago altera*. Dod. On la trouve aussi dans la généralité de Paris, dans la Provence, dans l'Alsace & la Lorraine.

La quatrième espèce a les calices de ses fleurs anguleux, & fleurit en août. *Filago vulgaris tenuissimo folio erecta*. Tourn. 454. On la trouve aux environs de Paris & dans l'Alsace.

La cinquième espèce est connue sous les noms botaniques de *Filago brevi angustoque folio erecta*. Vaill. On la voit aux environs de Paris & auprès d'Estampes.

La sixième est la plus petite des Herbes à coton. *Filago minor*. On la trouve en Provence & en Alsace.

La septième est l'Herbe à coton, maritime. *Filago maritima capite folioso*. Tourn. 454. On en trouve sur les côtes de Marseille & de toute la Méditerranée.

On se sert rarement de cette plante en médecine: cependant, selon plusieurs auteurs, elle est vulnéraire, astringente, & très-bien indiquée dans les pertes de sang & la dyssenterie: J. Ray la conseille dans la squinancie. Dodonée prétend que l'eau distillée de cette plante est très-bonne pour guérir le cancer des mammelles. Lobel assure qu'en Angleterre les paysans l'emploient pour les contusions; ils appliquent sur la partie meurtrie, en forme de cataplasme, cette plante macérée, bouillie & infusée dans de l'huile. Plusieurs médecins substituent l'Herbe à coton aux fleurs de pied-de-chat, dans le crachement de sang & la pleurésie,

& ſouvent avec ſuccès : ils la preſcrivent ſous la formule d'une tiſane, à la doſe d'une poignée dans une pinte d'eau.

HERBE AUX CUILLERS.

L'HERBE AUX CUEILLERS, le *Cochlearia*, eſt une plante dont la racine eſt droite, napiforme, chevelue ; ſes feuilles radicales ſont diſpoſées en rond ſur la terre, du milieu deſquelles s'élévent pluſieurs tiges à la hauteur d'une coudée au plus ; elles ſont arrondies, cordiformes, ſucculentes, luiſantes, portées par de longs pétioles ; les feuilles caulinaires ſont ſeſſiles, oblongues. Les fleurs ſont au ſommet en petits bouquets ronds ; elles ſont cruciformes, ayant les pétales plus grands que le calice, & les onglets plus courts ; ſon fruit eſt une ſilicule en forme de cœur, boſſue, terminée par un filet, biloculaire, ayant ſes bords obtus, & contenant environ quatre ſemences rondes dans chaque cavité. Cette plante ſe nomme *Cochlearia folio ſubrotundo*. Pin. *Cochlearia officinalis*. Linn. Elle croît communément aux lieux maritimes & ombrageux; elle eſt bis-annuelle : on en trouve ſur les Pyrénées près de Barége, & ſur les côtes de la Flandre : on la ſéme dans les jardins.

Elle paroît contenir un principe âcre & volatil; elle contient auſſi une huile eſſentielle très-ſubtile & très-pénétrante, mais on ne retire qu'une petite quantité de cette huile, d'une très-grande de Cochlearia : cette huile eſt ſi volatile, qu'on a beaucoup de peine à la conſerver ; elle eſt ſi pénétrante qu'une ſeule goutte eſt capable de communiquer à pluſieurs onces de vin une ſaveur & une odeur forte de Cochlearia. Le Cochlearia a toujours paſſé pour un des principaux anti-ſcorbutiques; auſſi réuſſit-il très-bien dans le ſcorbut. Il

ſe trouve cependant des circonſtances dans leſquelles les acides, comme le jus de citron, réuſſiſſent mieux que les volatiles âcres, du nombre deſquelles eſt le *Cochlearia*. On joint auſſi très-ſouvent les premiers à ceux-ci : dans le Groënland, pays dans lequel le ſcorbut eſt preſque endémique, le Cochlearia & l'oſeille croiſſent toujours enſemble, & les habitans emploient ces deux plantes avec le plus grand ſuccès. Le Cochlearia, outre ſon uſage dans les maladies ſcorbutiques, convient encore comme ſtimulant, apéritif & diurétique, dans les maladies cauſées par la lenteur & la viſcoſité de la lymphe & des liqueurs, comme les obſtructions des viſcères, les éruptions cutanées; on prétend même depuis peu, guérir avec cette plante les maladies vénériennes. On emploie ſes feuilles en infuſion dans l'eau ou dans le vin, & en décoction; mais il faut obſerver dans ce dernier cas de ne mettre le Cochlearia que ſur la fin de l'ébullition, de bien couvrir le vaiſſeau qui renferme la décoction, & de le retirer du feu. Sans ces précautions, les parties volatiles, ſeules utiles, ſeroient perdues; c'eſt par cette raiſon que l'extrait de Cochlearia qu'on prépare quelquefois dans les boutiques, paroît aſſez inutile. On ſe ſert beaucoup du ſuc exprimé de Cochléaria, on le donne quelquefois mêlé avec le petit lait; ſa doſe eſt d'une once, de deux, & même au-delà, ſuivant les indications. On emploie auſſi le Cochlearia à l'extérieur, & on fait entrer ſon eſprit & ſon ſuc dans les lotions anti-ſcorbutiques pour la bouche : rien n'eſt plus convenable, lorſque les gencives ſont mollaſſes, & paroiſſent engorgées, que de mâcher des feuilles de *Cochlearia*.



HERBE AUX PANARIS.

L'HERBE AUX PANARIS eſt une plante dont la racine eſt cylindrique : ſa tige eſt herbacée , cylindrique, très-rameuſe , articulée , vermiculée , couchée par terre ; ſes feuilles ſont oppoſées , ſerrées contre la tige , ſeſſiles , ſimples , entières , ovales , aiguës , très-petites ; ſes fleurs ſont au ſommet , entourées de feuilles florales , luiſantes , d'une couleur de roſe pâle , ſans pétales , à étamines , compoſées de cinq étamines placées dans un calice à cinq angles , & découpées en cinq folioles colorées , aiguës , qui s'écartent à leur ſommet. Son fruit eſt une capſule renfermée dans le calice , obronde , aiguë de chaque côté , à cinq valvules , uniloculaire , contenant une ſemence aſſez groſſe , de la forme de la capſule. Cette plante ſe nomme *Paronychia Hiſpanica.* Cluſ. *Illecebrum paronychia.* Linn. Elle eſt pérennelle , & ſe trouve dans nos provinces méridionales , principalement auprès de Narbonne. On trouve auſſi dans ces provinces , & ſur-tout ſur la colline de S. Eutrope , près d'Aix , & aux environs de Narbonne , une autre eſpèce d'Herbe aux Panaris , qu'on nomme *Paronychia Narbonenſis erecta.* Tourn.

Cette plante eſt acide au goût , aſtringente & vulnéraire ; on emploie ſes feuilles & ſes tiges , dont on tire une eau diſtillée qui entre dans les potions & dans les juleps vulnéraires & aſtringens ; la décoction des feuilles ſe donne en lavement ; le ſuc & la décoction s'appliquent ſur les plaies.



HERNIOLE.

L'HERNIOLE *ou* TURQUETTE, eſt une plante baſſe & rampante, dont les tiges s'étendent à la longueur de ſept ou huit pouces ; elles ſont rondes, vertes, nouées, rampantes, parſemées de feuilles vertes, preſque rondes, inégales, plus petites que celles du ſerpolet. Ses fleurs ſont herbeuſes, jaunâtres, à étamines & à cinq pétales diſpoſés en roſe, auxquelles ſuccèdent des capſules oblongues, qui renferment un grand nombre de ſemences menues. La racine de cette plante eſt ſimple, blanche & fibreuſe : les temps de ſa fleur ſont les mois de juin, de juillet & d'août.

Les Botaniſtes nomment cette plante *Herniaria glabra*. Tourn. 507. *Herniaria calycibus bractea nudis*. Linn. Hort. Cliff. La Turquette aime les lieux ſecs & ſablonneux ; on en voit aux environs de Paris, d'Eſtampes, d'Orléans, de Nancy, d'Aix, de Montpellier. L'eſpèce qu'on nomme *Herniaria hirſuta*, & qui vient auſſi dans les mêmes endroits, eſt une variété : on remarque une autre eſpèce d'Herniole aux environs de Nantes & d'Aix, qu'on appelle *Herniaria alſines folio*.

Suivant M. Adanſon, on applique avec ſuccès l'Herniole ſur les panaris : on lui attribue la vertu de guérir les hernies, d'où lui eſt venu ſon nom ; on l'applique auſſi dans ce cas en cataplaſme ; on en fait boire en même temps le ſuc ; mais ſeulement dans le cas où les hernies ne ſont point adhérentes, car pour lors il faut en venir à l'opération. : on prétend qu'elle eſt bonne pour la guériſon des plaies & des ulcères, & pour provoquer les urines : les Turcs en font grand uſage : Lémeri dit qu'elle eſt bonne pour diſſoudre la pierre. Lorſqu'on fait uſage de cette plante intérieurement, c'eſt toujours en décoction ou en infuſion dans de l'eau, à la doſe

d'une poignée ſur une pinte de liqueur; on la donne auſſi en poudre dans du bouillon, ou dans un opiate à la doſe d'un gros.

Le vin d'Hernioſe, qui ſe fait pendant les vendanges avec le moût, eſt un excellent diurétique, pourvu qu'il n'y ait point de calcul formé, quoiqu'en diſent les auteurs, car pour lors au lieu d'adoucir, il irrite: La décoction d'Herniole appaiſe la douleur des dents, on la fait tiédir, & on s'en lave la bouche. Chomel aſſure que cette plante eſt très-bonne dans l'hidropiſie; il dit s'en être ſervi avec ſuccès pour un homme âgé de quarante ans, attaqué de leucophlegmatie; il la faiſoit prendre ou comme infuſion théiforme, ou comme tiſane. On prétend que cette plante convient auſſi dans la jauniſſe; les Pariſiens appellent la Turquette l'herbe de M. Hollier, parcequ'il en ordonnoit pendant neuf jours le ſuc exprimé à la doſe de deux ou trois onces pour les hernies.

Quand on donne cette plante aux animaux, on preſcrit ſon ſuc à la doſe de ſix onces, ſa poudre à celle d'une demi-once, & ſa décoction à la doſe de deux poignées dans une livre & demie d'eau.

HÊTRE.

LE HÊTRE, le Fau, le Fouteau, le Foyard, le Fouinier, eſt un arbre dont la racine eſt rameuſe & ligneuſe; ſa tige eſt très haute & très-droite; ſon écorce eſt unie & blanchâtre; ſes feuilles ſont alternes, pétiolées, ovales, avec quelques dentelures ſur les bords, d'un verd clair & luiſant; ſes fleurs ſont à chatons, mâles ou femelles ſur le même pied, axillaires: les fleurs mâles ſont compoſées d'une douzaine d'étamines & d'un calice campanulé, diviſé en cinq, raſſemblées ſur un réceptacle, en forme de chaton ſphérique; les

fleurs femelles sont composées de trois pistils placés dans un calice monophile, à quatre découpures droites, aiguës. Son fruit est oval, à quatre côtés, s'ouvrant en quatre parties, uniloculaire, contenant quatre semences triangulaires, espèces d'amandes qu'on nomme faine; il est recouvert d'épines. Cet arbre se nomme *Fagus*. Dod. *Fagus sylvatica*. Linn. Il croît dans les forêts. Il y en a une vatiété à feuilles panachées : on trouve sur cet arbre une espèce de puceron qui est couvert d'un duvet cotonneux fort long, dont on peut le dépouiller, & pour lors il paroît verd : on le nomme *Aphis fagi lavata*.

M. Duhamel a semé de la Faine dans l'automne & au printemps, elle a également réussi; on feroit cependant mieux de conserver cette semence pendant l'hiver dans du sable; on la garantit par ce moyen des mulots & de plusieurs autres animaux qui en sont très-friands, & elle se dispose à lever plus promptement au printemps. Quand on fait des semis en grand, on répand du sable avec la semence, & si le champ a été bien labouré, on y passe simplement la herse; quand on veut semer du Hêtre en vue de l'élever en pépinière, on répand les semences sur des planches, on passe le rateau par-dessus, & à la seconde ou troisième année, lorsque les jeunes Hêtres ont six ou huit pouces de hauteur; alors au mois de novembre, la terre étant bien pénétrée d'eau, on les arrache, avec l'attention de ne point rompre les racines; on coupe la racine pivotante, & on plante les jeunes arbres dans des rigoles, à deux pieds de distance les uns des autres; il faut labourer ces pépinières toutes les années, & élaguer de temps en temps les jeunes arbres; quand ils ont quatre ou cinq pouces de circonférence à un pied au-dessus de terre, on peut les arracher pour les planter en avenues : comme il lève beaucoup de Faine dans les forêts, on peut se dispenser d'en semer : il suffit d'en arracher de petits sous les grands arbres, & de les mettre aussitôt en pépinière.

Les Hêtres ne réussissent point dans les terres qui ont peu de fond : ils se plaisent dans un sable gras ou mêlé d'un peu d'argille ; ils viennent même très-beaux dans le sable pur, lorsque le terrein est un peu humide. Les Faines se mangent comme les châtaignes ; elles sont agréables au goût, un peu astringentes : étant grillées les Suédois en usent en guise de café. Le huit janvier 1762, M. Selig a soutenu une thèse à Erlangen, dans laquelle il rapporte l'histoire d'une hydrophobie qui avoit été occasionnée, à ce qu'il dit, par des fruits de Hêtre, dont le malade avoit mangé en quantité, après avoir été séchés sur une poële chaude ; plusieurs auteurs rapportent que leur usage a produit des maux de tête, des vertiges, des fièvres lypiriennes, des pleurésies & des dévoiemens ; mais aucun avant M. Selig ne lui a reconnu la propriété d'occasionner la rage. On tire de cette graine une huile très-propre aux usages de la cuisine ; elle est aussi douce que celle de noisettes : M. Disnard prétend que cette huile nouvellement tirée, cause des pesanteurs d'estomac, mais qu'elle perd cette mauvaise qualité en la conservant un an dans des cruches de grais bien bouchées que l'on enterre : les porcs sont fort friands de la Faine ; ils la mangent avec avidité ; c'est pour eux un engrais.

Les feuilles du Hêtre sont rafraîchissantes ; on s'en sert en décoction, à la dose d'une poignée, dans une livre d'eau, pour l'homme, & de trois poignées dans deux livres d'eau pour les animaux. Le bois de cet arbre est fendant & cassant, lorsqu'il est sec ; mais il plie & fait ressort, tant qu'il conserve de la séve, c'est ce qui le fait rechercher pour les rames des galères & les carènes des vaisseaux : il augmente beaucoup de volume, lorsqu'il est mouillé, c'est la raison pour laquelle les carriers en font des coins : il est de peu d'usage pour la charpente, parcequ'il est sujet aux vers. M. Haller a observé que pour le préserver de ce défaut, il faut le tremper dans l'eau avant de l'employer, alors il

il conserve de sa séve, & les vers ne l'attaquent plus ; il peut par ce moyen être substitué au chêne pour les bâtimens. C'est avec le bois de Hêtre qu'on fait les meilleurs affuts de canon ; il est aussi très-estimé pour les tables de cuisine : les menuisiers en meubles & les ébénistes en font un grand usage ; c'est de ce bois qu'on se sert pour les goberges, ou barres des couchettes ; les laietiers & les coffretiers l'emploient beaucoup ; on en fait aussi ordinairement des cueillers à pots : dans nos provinces septentrionales, les charrons en font des jantes de roue ; à Paris on l'emploie pour les brancards des chaises ; on en fait aussi des butières, des attelles, des colliers, des pelles & des sabots ; les boisseliers le préfèrent à tout autre bois pour les seaux & les boisseaux : autrefois les relieurs l'employoient au lieu de carton, pour doubler le cuir qui couvre les livres ; les fourbisseurs & les gainiers l'emploient encore au même usage ; les couteliers en font ces manches de couteaux qu'on nomme jambettes ; c'est aussi un très-bon bois de chauffage. On fait avec le Hêtre un charbon excellent qui est d'usage pour la poudre à canon ; son écorce sert en plusieurs endroits à couvrir les maisons. Le Hêtre se plante dans les avenues, les salles & les massifs des grands bosquets : on en fait aussi de belles palissades, connues en plusieurs endroits sous le nom de Hêtrises.

HIERACIUM.

L'HIERACIUM, l'Herbe à épervier, la Chichoracée, est une plante dont la racine est longue, grenelue, donnant un suc laiteux : sa tige est rameuse, sans feuilles ; ses feuilles sont radicales, dentelées, sinuées, en forme de lyre, raboteuses, obtuses ; ses fleurs sont portées sur des péduncules écailleux ; elles sont semi-flosculeuses, com-

posées de demi-fleurons hermaphrodites, rassemblées dans un calice thuilé, renflé à sa base, garni d'écailles lancéolées, aiguës. Ses semences sont solitaires, alongées, terminées par une aigrette plumeuse, portées sur un pied en forme d'olive, renfermées dans le calice renflé sur un receptacle couvert de lames. Cette plante se nomme *Hieracium dentis leonis folio obtuso majus*. Pin. *Hypochæris radicata*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les terreins incultes aux bords des chemins.

On trouve encore en France plusieurs autres espèces de Chichoracées; la principale est celle qu'on nomme Pulmonaire des François: *Hieracium murforum folio pilosissimo*. Pin. Elle est aussi pérennelle, & croît dans les terreins incultes, dans les bois & sur les vieux murs. La Pilofelle & la dent de lion sont aussi des espèces d'Hieracium. *Voyez ces articles*. On attribue aux feuilles de Chichoracée une vertu vulnéraire. M. Gagnebin a découvert sur le petit ballon l'espèce de Chichoracée qu'on nomme *Hieracium hortense, floribus atro purpurascentibus*. Pin. Tabernæmontanus dit qu'on trouve en fleur sur la fin de mai dans les montagnes d'Alsace, assez près de la montagne où est situé le château de Kenistein, tirant vers Feldsberg, une Chichoracée connue sous le nom de *Hieracium tragopogonis folio*. Pin. On trouve aussi aux environs de Nantes un Hieracium qu'on appelle *Hieracium ethioides capitulis cardui benedicti*. Pin.

HOUBLON.

LE HOUBLON est une plante dont la racine est horisontale, rameuse, stolonifère; ses tiges sont anguleuses, herbacées, rudes au toucher, creuses; elles grimpent & s'entortillent; ses feuilles sont opposées, pétiolées, simples, entières, cordiformes, ou à trois

lobes, dentées en manière de scie ; ses fleurs sont à pétales, mâles ou femelles sur des pieds distincts ; les mâles sont composées de cinq étamines, dans un calice divisé en cinq folioles oblongues, concaves, obtuses; les femelles sont composées d'un petit pistil renfermé dans un calice monophile, oval, très-grand, rassemblées dans des enveloppes générales & particulières, qui sont divisées en quatre parties ovales; ses semences sont sous-orbiculaires, dans des tuniques écailleuses qui forment une tête ronde. On nomme cette plante *Lupulus mas*. Pin. *Hamulus lupulus*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les terreins sablonneux & les haies : on la cultive aussi dans les jardins.

Les cultivateurs distinguent ordinairement quatre espèces de Houblon : le Houblon sauvage, le Houblon long à tige rouge, le Houblon long & blanc, & le Houblon court de la même couleur.

Le Houblon sauvage est petit, & ne mérite guère l'attention d'un cultivateur ; le Houblon long à tige rouge n'est pas marchand, à cause de sa couleur, quoique d'un très-bon goût; le long & blanc est le plus estimé ; le court n'est pas d'un produit aussi considérable que le Houblon blanc & long ; ainsi cette dernière espèce est la seule qui mériteroit l'attention d'un cultivateur, si toute sorte de sol lui convenoit ; mais elle ne vient bien que dans un sol moëlleux & riche, tandis que l'espèce à tige rouge réussit parfaitement dans un sol médiocre ; si l'on a un sol riche, il faut y élever par préférence le Houblon blanc & long ; si au contraire le sol est mêlé de sable, il faut y planter le Houblon blanc & court : ces deux espèces réussissent néanmoins très-bien sur le même sol: si le terrein abonde en argille, en vain y planteroit-on du Houblon, il y périroit ; mais si le sol n'est qu'en partie argilleux, on peut y planter, même avec espérance, le Houblon long à tige rouge.

Le Houblon se plante en octobre ; on prépare le

terrein un mois avant la plantation par des labours; ensuite on herse la terre, & on fait passer sur sa superficie le rouleau; cela fait, on dispose la terre en espèces de monticules qu'on espace à neuf pieds l'une de l'autre, & à sept pieds si le sol est riche.

Pour faire ces monticules plus régulièrement, on prend une corde qu'on alligne d'un bout du champ à l'autre, & sur laquelle on mesure le nombre de pieds de la distance qu'on veut donner aux monticules; on fait un nœud à chaque distance déterminée, & à chaque nœud on fiche en terre un petit bâton, pour marquer la place de chaque monticule, laissant en tout sens la même distance; après quoi on ouvre à chaque bâton fiché en terre un trou de deux pieds de profondeur, & d'un pied & demi en quarré, & on le remplit de la composition suivante: on ramasse une certaine quantité de terre fine & riche, proportionnée à la quantité des trous; on y ajoute une quatrième partie de vieux fumier bien pourri, & une dixième partie de sable, & on mêle bien le tout ensemble; rien ne donne tant de vigueur au plant que cette terre composée: on ramasse ensuite autour de ce mêlange, suffisamment de terre pour former des monticules, de la hauteur de deux ou trois pouces au plus au-dessus du niveau, & dont le diamétre soit très-petit.

Pour avoir du plant, on le tire d'une Houblonnière dont le sol soit médiocre, & qui ait pareillement des monticules; on choisit les pieds qui ont plus de jets, qui sont les plus vigoureux, les plus gros, d'environ dix pouces de longueur, & qui aient chacun quatre bourgeons; on les arrache; ensuite on les met en terre dans un lieu humide, jusqu'à ce qu'on ait préparé les trous pour les planter.

On fait une ouverture quarrée d'un pied de profondeur au centre de chaque fosse, qu'on a remplie auparavant, ainsi que nous l'avons dit, du mêlange ci-dessus, on jette la terre qu'on en tire sur les bords de la fosse;

on met dans chaque coin de la fosse un plant tout droit & perpendiculaire, & on en enterre toute la tige, de façon que le sommet ne dépasse pas la surface du sol; on remet après cela la terre qu'on a tirée de la fosse, & on la fixe autour des racines : on couvre le sommet des plants avec la partie la plus fine & la plus légère du terreau, à la hauteur d'environ deux pouces, & l'on continue ainsi la plantation de la Houblonnière : un acre de terrein contenant quatre cents verges, contient environ mille monticules.

Pour bien faire, avant que d'arracher les plants, il faudroit avoir les trous prêts à les recevoir, afin de les planter plus promptement, & on doit d'ailleurs prendre garde de ne point endommager les racines. Après avoir mis du plant dans chaque angle de la fosse, on la remplit du mêlange indiqué; on comprime avec la main le peu qu'on en met à la fois, pour fixer ce fumier autour du plant, & quand la fosse est remplie, on comprime doucement avec les pieds, afin que les plants soient bien entourés, prenant cependant bien garde de ne pas former une croute autour des tiges.

Cette opération se fait en automne; pendant l'été suivant on visite la Houblonnière, & on marque les monticules où les plants n'ont pas bien réussi, & celles qui fournissent les plants les plus vigoureux; l'année qui suit cette visite, lorsque le temps d'échalasser est venu, on abat les sommités des plants qui sont les plus vigoureux, & on ensevelit le reste des tiges dans la terre; cette espèce de marcotte fournira un grand nombre de plants sains & robustes, que l'on peut planter l'été suivant, à la place de ceux qui ne sont pas d'une belle venue, & qui sont foibles.

Il faut que la Houblonnière soit bien labourée & profondément, afin que les racines du Houblon trouvent un passage libre; on lui donnera ensuite de temps en temps quelques légers labours pour détruire les mauvaises herbes, & rendre la terre plus meuble.

Dès que le temps devient doux au printemps, il faut ficher en terre les échalas ou perches qui doivent soutenir le Houblon : ces échalas se font avec l'aune ou le frêne ; on leur donne ordinairement quinze pieds de long pour la première année, & cinq pouces de grosseur. Lorsque le sol est riche, & que par conséquent les plants sont vigoureux, il faut pour la seconde de nouvelles perches, de la longueur de vingt pieds, & de sept pouces de grosseur. Si les monticules sont à la distance de sept pieds les unes des autres, il faut trois perches pour chaque monticule ; si la distance est de huit pieds, il en faut quatre. Si le sol est fertile, & la distance de neuf pieds, on met cinq perches par monticules, de sorte qu'on peut compter 4000 perches par arpent.

Il faut placer les perches près de chaque monticule, après que les pousses ont percé la superficie, & non avant ; on risqueroit autrement de blesser le plant ; il faut que le fichement soit fini avant que les tiges aient acquis trois pieds de hauteur.

Plus le sol est riche, & les perches longues, plus il faut les enfoncer profondément en terre, car la perche qui s'enlève & se renverse, porte plus de préjudice que si elle se cassoit ; il faut donc les fixer & les assurer si bien qu'elles se cassent plutôt que de s'enlever. Chaque perche doit avoir une espèce de fourche au sommet, afin qu'elle soutienne mieux la tête du Houblon.

Il faut en fichant ces perches, avoir l'attention de les faire pancher tant soit peu en dehors des monticules, & de bien éviter de les incliner en dedans, parcequ'une telle position fermeroit le passage à l'air, ce qui seroit absolument contraire à la réussite du plant : il faut cependant que la pente qu'on leur donne en dehors soit insensible. On a observé qu'une perche qui panche tant soit peu en-dehors vers le midi, supporte un tiers plus de Houblon qu'une autre fichée perpendi-

culairement ; & que celle qui panche trop en ſupporte un tiers moins que la perpendiculaire.

Lorſque le Houblon eſt parvenu à la hauteur de ſix ou ſept pieds, ſi l'on voit que la perche par ſa trop grande hauteur fait trop exhauſſer la tige, ce qui l'empêche de produire du fruit, il faut ſubſtituer une perche plus courte, & y lier le Houblon avec beaucoup de ſoin ; de même ſi l'on s'apperçoit qu'elle eſt trop courte pour une plante vigoureuſe, on en ſubſtitue une plus longue.

Il eſt auſſi de la dernière importance d'examiner ſi les perches ſont bien fermes en terre, & ſi elles ne vacillent point, principalement dans les monticules qui ſont les plus expoſées au vent. On ſe fait ſuivre par un homme qui porte un inſtrument avec lequel il enfonce & raffermit la terre du côté de la perche qui eſt oppoſé au vent, ce qui met la tige & la perche en état de réſiſter aux ſecouſſes ; il faut toujours être muni d'échalas de toute grandeur, non ſeulement pour remplacer ceux qui ſont trop longs ou trop courts, mais encore pour remplacer ceux qui ſe caſſent, car on doit s'attendre à tous ces accidens ; il faut y remédier promptement, parcequ'une tige de Houblon qu'on abandonne à ſon ſort, après que ſon échalas eſt caſſé, ne produit preſque rien ; il faut même les prévenir ; dès qu'une perche eſt trop chargée, & par conſéquent en danger de ſe caſſer, il faut lui en ſubſtituer une autre de la réſerve. Enfin, quand on voit qu'une perche eſt trop courte pour une tige, & qu'il n'eſt plus temps de la délier, il faut en placer une autre auprès qui ſoit plus grande.

Lorſque les plants ſont parvenus à la hauteur de trois pieds, il eſt temps de les lier aux échalas les plus proches, en les tournant tout autour de cet appui avec ſoin, ſuivant le cours du ſoleil : on peut ſe ſervir pour cette opération de jonc deſſéché, ou encore mieux de fils de laine ; on les lie en deux ou trois endroits, en évitant de les trop

ſerrer. Les jeunes pouſſes ſont tendres & délicates ; pour peu qu'on les endommage, ou qu'on les bleſſe, on les fait périr. On choiſit ordinairement l'heure du midi, comme la plus propre pour faire cette ligature. Le matin les pouſſes ſont trop pleines de ſuc, & elles ſont trop caſſantes le ſoir ; au lieu que le ſoleil a fait évaporer une grande partie de leur ſuc lorſque midi approche ; elles ſont donc alors plus fermes & moins ſujettes à ſe caſſer.

Cette opération faite, il n'y a plus de ligature à faire, mais il faut huit ou dix jours après parcourir la Houblonnière, & redreſſer avec la main tous les plants qui ſe dérangent des échalas ; on fait une ſeconde viſite vers la fin d'avril, & comme on ne peut plus atteindre avec la main aux ſommités des plants, il faut rapprocher avec un bâton fourchu & long de cinq à ſix pieds ceux qui s'écartent des échalas.

Quinze jours après, on doit encore faire quelques tours dans la Houblonnière, dont les plants ont alors acquis une ſi grande hauteur, qu'on ne peut plus y atteindre, ni avec la main, ni avec un bâton ; on ſe ſert dans ce cas d'une échelle double, pour redreſſer avec ſoin les plants qui ſe ſont ſéparés des perches, après quoi on les abandonne à eux-mêmes pendant un mois.

Au commencement de juin on ſaiſit l'inſtant de la première pluie pour remuer & rompre la terre entre les monticules ſur leſquelles on l'a jettée ; c'eſt par ce moyen qu'on élargit les monticules, & qu'on les exhauſſe ; ce qu'il faut réitérer de trois ſemaines en trois ſemaines pendant tout l'été, afin de détruire les mauvaiſes herbes, & de fournir des ſucs aux nouvelles racines qui pouſſent.

Vers le quinze de juin il faut caſſer le bourgeon de la ſommité des tiges de Houblon, qui ne s'étendent point en branches, afin de les empêcher de ſe prolonger & pour leur faire produire des branches propres à donner beaucoup de fruit : ſi ces nouvelles branches deviennent par la ſuite trop longues, on doit pareillement abattre

les bourgeons qui sont à leurs sommités ; après quoi on attend avec patience la maturité du Houblon.

Le Houblon commence à fleurir vers la dernière semaine de juillet ; le fruit paroît quinze jours après la fleur, & trois semaines après il mûrit parfaitement, si la saison est favorable ; ensorte qu'on le cueille vers la fin d'août, ou au commencement de septembre, lorsque la saison n'est pas des plus belles, ou même au plus tard vers la fin de ce mois : il faut que le cultivateur veille avec soin au temps de la maturité ; la moindre négligence sur cet article porte un préjudice notable. Il faut vers la fin du mois d'août visiter tous les jours la Houblonnière : on connoît que le Houblon est mûr aux signes suivans.

Lorsque le Houblon change de couleur, il est sur le point de mûrir ; il répand ensuite une odeur douce & agréable, peu de jours après son fruit devient brun, pour lors il est dans sa parfaite maturité ; peu de temps après il se flétrit & passe. Le Houblon passe subitement de son état de maturité parfaite à la flétrissure, c'est pourquoi on doit veiller avec tout le soin possible au véritable instant de sa maturité ; quand il est bien mûr, on rassemble autant de monde qu'il est possible pour cueillir promptement le fruit : un seul jour de plus sur la plante, après qu'il a acquis sa maturité, il dépérit, & si par malheur il fait un grand vent pendant la nuit, le dommage est très-considérable : voici la méthode qu'on emploie pour cueillir le fruit du Houblon.

On commence par couper à raz du sol les racines des plants qui croissent sur les quatre monticules placés au centre de la Houblonnière ; on abat ensuite ces monticules, jusqu'à ce qu'elles soient à niveau du sol d'alentour : on arrose ce nouvel espace, & on le bat avec le maillet pour affermir le terrein, & le rendre uni : on le balaie, & on y fait passer un rouleau pesant : c'est ainsi qu'on se fait une aire unie pour cueillir le

Houblon. Si la Houblonnière eſt d'une grande étendue ; on prépare de la même façon pluſieurs aires, mais toujours au centre des eſpaces où l'on veut les établir, pour ſe ménager la commodité d'y tranſporter les Houblons des environs ; on les poſe tout liés à leurs échalas ſur ces aires : ceux qui ſont propoſés pour cueillir le fruit, s'aſſeient en rond autour de l'aire, & mettent le Houblon cueilli dans des paniers ; il faut balayer les aires de trois en trois, ou de quatre en quatre heures, ce qu'on continue juſqu'à ce que toute la cueillette ſoit finie.

Pendant qu'on prépare ces aires, une perſonne parcourt la Houblonnière, ayant en main un long bâton, au bout duquel eſt fixée une ſerpe bien aiguiſée ; elle s'appelle *volant* en certains pays. C'eſt avec cet inſtrument qu'on coupe doucement les ſommités qui ſe trouvent entortillées autour des bouts des perches qui ſoutiennent d'autres tiges ; ſans cette précaution, il ſe feroit des tiraillemens entre les tiges, lorſqu'on veut enlever les perches de terre, & ces ſecouſſes feroient tomber le fruit : lorſqu'on a donc dégagé vers le ſommet les tiges les unes des autres, il faut les couper à trois pieds au-deſſus de terre.

Les tiges étant débarraſſées les unes des autres, & coupées en bas, il ne faut point les détacher de leurs échalas, mais au contraire enlever les perches de terre, & porter le tout enſemble à l'aire, où on leur ôte le fruit avant de les délier.

Pour enlever les perches de terre, on s'y prend ainſi : on ſe munit d'un billot & de pincettes à long & fort manche ; elles s'ouvrent comme les tenailles d'un ſerrurier ; on ébranle doucement ces perches avec la main, & l'on y approche le billot : on fourre alors les pointes des pincettes dans la terre, pour ſaiſir la perche en appuyant le manche ſur le billot, qui eſt fendu & ouvert par le bout : on enlève ainſi avec facilité les échalas, qu'on porte enſuite à l'aire avec les tiges,

qui y sont attachées : il faut avoir grand soin en cueillant le Houblon de n'y point mettre d'ordure.

Dès qu'il est cueilli, il faut le faire sécher dans un fourneau bâti exprès, parce que pour peu de temps qu'on le laisse en tas il s'échauffe, ce qui lui ôte sa belle couleur, & lui fait perdre sa bonne odeur. Comme il peut arriver que par rapport à la grande quantité de Houblon, le fourneau se trouve plein, & qu'il en reste, on peut dans ce cas l'étendre bien clair sur un plancher dans un endroit bien couvert, mais où l'air ait un passage libre ; de cette façon on peut attendre un ou deux jours sans rien craindre, & le fourneau sera pour lors vuidé.

Il faut redoubler ses soins en faisant sécher le Houblon, & prendre garde que toute la fournée soit également séche, de peur que ce fruit ne perde sa belle couleur & son odeur agréable.

Au sortir du fourneau on met le Houblon dans une chambre séche & bien aérée, & on l'y laisse au moins trois semaines pour le rendre ferme ; si le temps est chaud & sec, il faut le couvrir avec des couvertures. Ce temps passé, on le met dans des sacs, où on le serre bien afin d'y en mettre le plus qu'on peut ; on conserve ces sacs dans une chambre séche jusqu'au moment de la vente. Aussitôt qu'on a cueilli le Houblon, on détache les tiges des perches, on met ces dernières en tas sous un auvent : dans les grandes Houblonnières on élève un hangard pour la saison de la récolte, & cette même pièce sert à renfermer les échalas pendant l'hiver.

Il ne faut point toucher à la Houblonnière jusqu'au printemps ; sur la fin du mois de mars on donne un léger labour : on brule les tiges du Houblon de l'année dernière, & on en tire les cendres qu'on mêle avec du vieux fumier, du terreau & du sable. On ouvre les monticules, & on y conserve toutes les anciennes racines qui sont rougeâtres, mais on coupe toutes les nouvelles qui sont blanches ; on conserve pareillement les anciennes

pouſſes, & on ſupprime toutes les nouvelles, excepté celles qui ſont bien placées & qui ſont très-vigoureuſes ; on jette enſuite dans les intervalles les terres qu'on a ôtées des monticules ouvertes, & l'on forme de nouvelles monticules avec le mêlange que nous venons d'indiquer ; quand le Houblon dégénère, il faut l'arracher & en ſubſtituer d'autre.

Le Houblon eſt dans ſa vigueur la troiſième année, & il dure très-longtemps ; pour lui conſerver cette force, il faut lui renouveller toutes les années la même culture & le même engrais que nous venons d'annoncer pour ſa ſeconde année. Quand la Houblonnière dépérit, il faut tâcher de faire étendre les jeunes racines, loin de les couper, & ne pas épargner l'engrais, pour que ces jeunes racines fourniſſent des pouſſes plus vigoureuſes ; on coupe enſuite les anciennes ; on arroſe quelquefois les Houblonnières, principalement au printemps, lorſqu'il fait ſec ; on les arroſe auſſi dans le temps de la maturité du fruit.

Les fleurs & les fruits de Houblon entrent ordinairement dans la bière ; ils l'empêchent de ſe corrompre par leur amertume ; on emploie auſſi ſes feuilles & les pointes de ſes ſarmens pour l'arrière bierre ; ſes pouſſes ſe mangent cuites comme les aſperges ; elles paſſent pour être apéritives & diurétiques ; elles purifient le ſang, & conviennent dans les maladies du foie & de la rate, dans la galle & autres maladies de la peau.

On prépare avec les tiges de Houblon, une filaſſe qu'on peut ſubſtituer au chanvre pour les ouvrages groſſiers ; on remplit de Houblons pendant l'hiver les ruches d'abeilles, qui ſe trouvent à moitié vuides de rayons, pour conſerver ces inſectes ; on peut ſe ſervir de Houblon pour couvrir les berceaux & les tonnelles ; on pourroit en former des portiques très-élégans, & des obéliſques de plus de cinquante pieds. Nous donnerons à l'article *Orge*, la manière de faire la bière.

HOUX.

Le HOUX, le grand Houſſon, l'Agron, le grand Pardon, le Bois franc, eſt un arbriſſeau diſpoſé le plus ſouvent en buiſſon dans les haies, & qui dans les bois s'élève à la hauteur d'un arbre ordinaire; ſa racine eſt ligneuſe & rameuſe, ſon écorce extérieure eſt d'un verd cendré, l'intérieure eſt pâle; ſon bois eſt d'un beau blanc, un peu brun dans le centre: ſes feuilles ſont alternes, toujours vertes, pétiolées, ſimples, entières, ovales, aiguës, épineuſes, luiſantes, fermes & dures; elles perdent leurs piquans lorſque le Houx s'élève en arbre: ſes fleurs ſont axillaires & raſſemblées, monopétales, en roſettes, diviſées en quatre folioles arrondies, concaves, ouvertes, ayant un calice très-petit, à quatre dentelures, & ayant quatre étamines; ſon fruit eſt une baie charnue, arrondie, diviſée en quatre loges, renfermant des ſemences ſolitaires, oſſeuſes, obtuſes, oblongues, convexes d'un côté, & anguleuſes de l'autre. Cette plante ſe nomme *Aquifolium, ſive agrifolium vulgo.* J. B. *Ilex aquifolium.* Linn. Il croît dans les haies: on en voit beaucoup dans la Bretagne; j'en ai trouvé dans les bois de Picardie, du Soiſſonnois, des Voſges & ailleurs. Les Anglois en cultivent plus de ſoixante variétés, la plupart panachées; on multiplie ces variétés par le moyen de la greffe ſur les Houx communs. Pour avoir ces Houx communs, on les arrache encore jeunes, après qu'ils ont levé de graine ſous les vieux pieds qui croiſſent naturellement dans les forêts; alors on les cultive en pépinière, & l'on greffe, ainſi que nous venons de dire, toutes les eſpèces de Houx, qui réuſſiſſent très-bien en écuſſon & en fente. Les Houx riſquent beaucoup de périr, ſi on les tranſplante ſans mottes; néanmoins ils réuſſiront mieux tranſplantés le

printemps que l'automne ; les Houx ordinaires se plaisent à l'ombre sous les grands arbres, mais les panachés demandent le soleil, sans quoi ils dégénèrent ; quand on voit sur les panachés des branches qui perdent leurs panaches, il faut les couper, de peur qu'elles ne fassent périr les panachées par leur grande vigueur, car le panache dans les plantes est une maladie : on multiplie aussi le Houx de graines ; on sème pour cet effet ses baies dans des trous faits exprès.

L'écorce de Houx répand une odeur désagréable, sa baie a un goût douçeâtre & nauséabond ; la décoction de sa racine & de son écorce est émolliente & résolutive ; ses baies sont purgatives. La glu dont on se sert pour prendre les oiseaux se fait avec l'écorce de Houx ; elle est préférable à celle du Gui ; on rejette la pellicule extérieure, on pile l'intérieure ; on en fait une pâte qu'on enterre à la cave dans un pot ; après qu'elle y a fermenté, on la retire, on la lave dans de l'eau ; on enlève les filamens ligneux, & la glu s'accumule en masse ; celle qui est faite avec les baies & l'écorce, est résolutive & émolliente : on doit éviter l'usage intérieur des baies de Houx ; cependant plusieurs auteurs les prescrivent au nombre de dix ou douze, pour purger les humeurs séreuses & pituiteuses : on pourroit en donner aux animaux jusqu'à soixante : on bassine avec la décoction de la racine & de l'écorce de Houx, les parties qui après les luxations remises, restent dures & roides.

On emploie le Houx pour faire d'excellentes haies. Son bois est très-bon pour les ouvrages de charpente, suivant Garidel ; ses jeunes branches sont les meilleures houssines à battre les habits ; on en fait aussi des manches de fouets. Lorsque ses branches sont garnies de feuilles, elles servent de houssoirs. Cet arbrisseau mérite une place dans les bosquets d'hiver ; on en fait aussi de belles palissades dans les hautes futaies.



HOUX FRÊLON.

LE HOUX FRÊLON, le Houx fragon, le petit Houx, est un arbrisseau dont la racine est ligneuse, garnie de fibres, de couleur blanche, d'un goût âcre & un peu amer; il sort de cette racine, au printemps, des pédicules ou rejettons tendres, verds, qui deviennent rameux dans la suite, & s'élèvent à la hauteur d'environ deux pieds, accompagnés de feuilles lisses, vertes, faites comme celles du buis, mais plus fermes, nerveuses, pointues & disposées alternativement. Ses fleurs sont ou mâles ou femelles, & même quelquefois hermaphrodites. Les fleurs mâles sont composées d'un calice divisé en six jusqu'à sa base; on apperçoit dans l'intérieur, suivant M. Tournefort, un pétale en forme de grelot, & suivant Linneus, cette partie n'est point un pétale, mais un *nectarium;* en effet, les sommets des étamines, qui sont au nombre de trois, lui sont immédiatement attachés. Les fleurs femelles sont entièrement semblables aux fleurs mâles, si ce n'est qu'on n'apperçoit point d'étamines; mais il y a dans l'axe du grelot un pistil formé d'un embryon oval, surmonté d'un stile, qui se termine quelquefois par un stigmate, & quelquefois par trois. L'embryon devient une baie charnue, qui est divisée en trois loges, & qui devroit naturellement contenir autant de noyaux, mais communément on en trouve un ou deux avortés. Dans les fleurs hermaphrodites, les échancrures du calice forment une espèce de globe: le calice subsiste jusqu'à la maturité du fruit.

Le Houx frêlon se nomme *Ruscus myrtifolius aculeatus*. Tourn. 79. *Ruscus foliis supine floriferis nudis mas & fœmina*. Linn. Hort. Cliff. 165.

Cet arbrisseau croît dans les bois, aux lieux rudes,

pierreux & incultes ; on en trouve dans les bois du Barrois près de Morgneville, dans ceux d'Aumale & des environs de Poix dans la Picardie, dans les bois de la Bourgogne, dans la Provence, à Verſailles, à S. Germain en Laye & à Fontainebleau.

On élève le petit Houx de ſemence, on peut auſſi le multiplier de drageons; mais il a de la peine à réuſſir lorſqu'on le replante : le vrai temps pour le tranſplanter eſt le mois de mars.

Toutes ſes parties ſont en uſage en médecine ; ſa racine eſt une des cinq racines apéritives majeures : on s'en ſert communément à la doſe d'une demi-once dans les tiſanes, apozèmes & bouillons apéritifs. Jean Bauhin a guéri par la décoction de ces racines, des hydropiques déſeſpérés. Rivière rapporte une obſervation pareille. Pour les tumeurs ſcrophuleuſes, on fait boire pendant pluſieurs jours un demi ſeptier de vin blanc, dans lequel on a fait infuſer un gros de poudre de racines de petit Houx, avec autant de celles de grande ſcrophulaire & de filipendule. On vante beaucoup cette racine dans la jauniſſe, les pâles couleurs, la gravelle & la néphrétique.

Boerhaave recommande comme un excellent remède contre la néphrétique & l'hydropiſie, la décoction des feuilles de petit Houx, priſe à la doſe d'un verre le matin à jeun, & continuée pendant quelque temps : la conſerve des baies ſe preſcrit, tous les matins, depuis une demi once juſqu'à une once, dans l'ardeur d'urine & la gonorrhée.

Les jeunes pouſſes de Houx Frêlon ſe mangent en bien des pays comme des aſperges : on fait des houſſoirs avec les branches de cet arbuſte ; on en peut faire auſſi des balais. En quelques endroits les payſans couvrent avec le petit Houx, les viandes & autres choſes qu'ils veulent défendre contre les rats & les ſouris ; ces animaux deſtructeurs ne peuvent y pénétrer qu'en ſe piquant bien fort, & ils quittent la partie.

Comme

Comme cet arbrisseau conserve ses feuilles pendant l'hiver, & que ses fruits rouges sont assez jolis, on peut en mettre dans les bosquets de cette saison, & en planter dans les remises.

HYDRE CORNU.

L'HYDRE CORNU est une plante aquatique dont la racine est articulée, horisontale ; la tige est herbacée, articulée, rameuse ; les feuilles sont verticillées, sessiles, simples ; ses fleurs sont axillaires, solitaires, sessiles, sans aucun support ; elles sont mâles & femelles ; les mâles ont un calice divisé en plusieurs parties, & renfermant depuis seize jusqu'à vingt étamines ; la femelle a un calice semblable à celui du mâle ; elle renferme un pistil sans stile ; sa semence est nue : toute la plante surnage sur les eaux : elle se nomme *Ceratophyllum demersum.* Linn. *Equisetum ramosum aquis immersum.* Magn. Bot. On la trouve à Castelnau & à Cannelles en Languedoc ; je la crois astringente.

HYPOCISTE.

L'HYPOCISTE est une plante parasite qui s'attache aux racines des cistes ; elle s'élève à trois ou quatre pouces de hauteur ; sa tige est charnue, de couleur jaunâtre, d'un goût astringent, couverte de petites écailles épaisses. Les fleurs qui naissent à l'extrémité des branches, ressemblent au calice de la fleur du grenadier, d'où s'élève un pistil terminé par un globule cannelé ; ce globule en s'ouvrant jette une poussière très-fine ; ainsi cette partie tient lieu de pistil, d'étamines & de sommets. A la fleur succède un fruit mou, plein d'un

suc visqueux, gluant, limpide, fade, & rempli de graines fines, comme de la poussière : le globule cannelé reste toujours attaché au fruit. On nomme cette plante *Orobanche quæ hypocistis dicitur.* Rai. *hist.* 1228. *Hypocistis offici.* Elle croît en Provence & en Languedoc; on tire de ses fruits un suc épaissi, & qu'on réduit par la coction en consistance d'extrait; pour être bon, il faut qu'il soit noir, luisant, d'une bonne consistance, le moins brulé que faire se peut, & d'une saveur acide & astringente. C'est un astringent des plus efficaces; on le prescrit intérieurement pour arrêter toute sorte d'évacuations excessives : on l'emploie extérieurement dans les épithêmes & les emplâtres pour resserrer & fortifier les parties, pour arrêter le vomissement, pour les hernies, &c. Il est encore excellent pour arrêter les gonorrhées, après avoir employé précédemment les remédes préparatoires.

HYSSOPE.

L'HYSSOPE est une plante dont la racine est ligneuse, dure, fibrée, de la grosseur du petit doigt; ses tiges s'élèvent à la hauteur d'une coudée; elles sont quarrées, rameuses, cassantes; ses feuilles sont opposées, simples, ovales, entières, sessiles; ses fleurs sont labiées, dont la lèvre supérieure est courte, droite, échancrée au sommet; l'inférieure est divisée en trois, ayant leurs corolles de la longueur des calices, les étamines & les pistils de la longueur des corolles, qui sont souvent d'un bleu rougeâtre : elles sont disposées en forme d'épis sur un côté, appuyées sur un péduncule, & accompagnées de deux feuilles florales, à la base des péduncules. Cette plante se nomme *Hyssopus officinarum.* Pin. *Hyssopus officinalis.* Linn. On la trouve en Provence sur le bord du chemin de Saint-Canadet. J'en ai trouvé en Lorraine : on la cultive dans les jardins; elle se multi-

plie de graines, & plus communément de rejettons: on la plante en bordures autour des carreaux, dans les mois de mars & de septembre, de la même manière que la lavande; il faut la détruire & la renouveller tous les deux ans lorsqu'elle le demande, car quand elle est plus longtemps en place, elle fait un écart désagréable aux yeux; il faut la placer, autant que faire se peut, du côté du soleil, & dans une terre qui ne soit ni trop grasse ni trop légère; elle ne demande aucun autre soin particulier.

L'Hyssope répand une odeur aromatique fort agréable, principalement avant sa fleur; elle forme par ses bordures les carrés de potager. On s'en sert en médecine; elle est incisive, apéritive, détersive, vulnéraire & fortifiante; elle convient principalement dans les maladies du poumon. Ses feuilles & ses fleurs s'emploient dans les décoctions céphaliques & le vin aromatique; on en tire par la distillation une eau & une huile essentielle, qui ont beaucoup de propriétés. On fait avec ses fleurs un sirop simple & un autre composé, dans lequel entrent plusieurs autres plantes béchiques & apéritives; il est fort estimé pour les maladies de la poitrine, surtout pour l'asthme & la toux opiniâtre. La feuille hachée menu, mêlée avec du beurre frais, & appliquée extérieurement, est bonne pour les contusions: les sommités d'Hyssope fraîches ou séches, trempées dans du vin chaud, & mises dans un nouet, qu'on applique en fomentation sur les yeux avant de se coucher, guérissent les échymoses: cette fomentation est aussi très-bonne pour dissoudre le sang grumelé, & le résoudre quand il est extravasé; l'eau ou la décoction de toute la plante guérit aussi l'inflammation des yeux: on en fait encore une conserve qui est d'un excellent usage dans les maladies du poumon: elle est très-efficace pour fortifier le cerveau, pour rendre le sang fluide, pour pousser les mois & les urines, & pour lever les obstructions.

JACÉE.

LA JACÉE, l'Ambrette ſauvage, la Maguomuon, la Tête de moineau, eſt une plante dont la racine eſt épaiſſe, ligneuſe, fibreuſe; ſa tige eſt haute d'une coudée, anguleuſe, cannelée, ferme, remplie de moëlle; ſes feuilles ſont alternes, lancéolées, quelquefois linéaires, les radicales ſont ſinuées & dentées: ſes fleurs ſont au ſommet, au nombre de deux ou trois; elles ſont purpurines, & reſſemblent à celles du chardon étoilé ou chauſſe-trappe, excepté le calice, qui eſt écailleux & denté par ſes bords avec des cils; ſa ſemence eſt auſſi ſemblable à celle de la chauſſe-trappe. Cette plante ſe nomme *Jacea nigra pratenſis*. Pin. *Centaurea jacea*. Linn. Elle croît dans preſque rous les prés: elle eſt pérennelle.

Il y a encore en France quelques autres eſpèces de Jacée: 1.° celle qu'on nomme *Jacea annua, foliis laciniatis*. Tourn. 2.° la Jacée laciniée, *Jacea vulgaris laciniata flore purpureo*. Tourn. 3.° la Sarrette, nous en parlerons dans ſon article: 4.° la grande Jacée: *Jacea foliis chichoraceis, villoſis, altiſſima, flore purpuraſcente*. Tourn.

La Jacée eſt une très-mauvaiſe nourriture pour les beſtiaux; ſa tige eſt trop dure mêlée dans le foin; elle donne une couleur jaune comme la ſarrette; on peut la lui ſubſtituer: ſa racine paſſe en médecine pour aſtringente & nauſéabonde: ſon herbe & ſes fleurs ſont pareillement aſtringentes; on leur attribue une vertu anti-ulcéreuſe. On réduit l'herbe & les feuilles en poudre, & la doſe eſt d'un gros dans les bouillons aſtringens; on la preſcrit en infuſion aux animaux, à la doſe d'une demi-once dans une livre d'eau.

JACINTHE.

LA JACINTHE eſt une plante dont la racine eſt un oignon écailleux, formé de pluſieurs tuniques qui ſe couchent les unes ſur les autres; ſes feuilles ſont radicales, longues, étroites, luiſantes, pliées en gouttière, du milieu deſquelles s'élève une tige à-peu-près ronde, luiſante, ſans nœuds, moëlleuſe, plus ou moins forte, qui croît depuis trois juſqu'à douze pouces de hauteur. L'extrémité des tiges ſupporte des fleurs qui diffèrent en grandeur, en coloris & en nombre : ces fleurs ſont des tuyaux oblongs, évaſés par le bout, ouverts & découpés en ſix parties, rabattus ſur les côtés comme aux lys; à chaque fleur ſuccède un fruit preſque rond, & relevé de trois coins, qui contient des ſemences de la figure d'un pepin de raiſin. Cette plante ſe nomme *Hyacinthus*, *oblongo flore*, *cæruleus major*. Pin. 43. *Hyacinthus non ſcriptus*. Linn. Elle eſt pérennelle, & croît dans la plupart des bois de la France; celle qu'on élève dans les jardins vient des Indes & de l'Orient.

Les Jacinthes doubles ſont celles qu'on cultive par préférence : il y en a de pluſieurs couleurs, de blanches, de bleues, de rouges, de couleur de roſes, & de jaunes; ces dernières ſont très-rares. Pour qu'une Jacinthe ſoit belle, il faut qu'elle ait ſur ſa tige un nombre ſuffiſant de fleurs, que ces fleurs ſoient grandes, courtes, unies, larges de feuilles ou évaſées, bien remplies; on eſtime ſur-tout celles qui forment une houppe. Les Jacinthes ſimples n'ont pas moins leur mérite, ſur-tout lorſque leurs tiges ſont compoſées de trente, quarante ou cinquante fleurs, & qu'elles ſont diſpoſées avec ſymmétrie. Les fleuriſtes ont donné des noms aux différentes variétés de cette fleur.

Les plus recherchées ſont, la *Jacinthe de pluſieurs*

couleurs, qui donne beaucoup de fleurs le long de sa tige : la *Jacinthe orientale*, double : la *Jacinthe d'hiver* ou *printanière*, qui est bleue & odorante : la *Jacinthe de Constantinople*, qui est aussi bleue & odorante : la *Jacinthe violette*, qui se fait distinguer des autres par ses nuances : la *Jacinthe cendrée*, qui est un peu pâle : la *Jacinthe rougeâtre* : la *Jacinthe polyanthe blanche* : la *Jacinthe polyanthe violette*. Ces Jacinthes qui fleurissent en abondance, sont généralement connues sous le nom de *polianthes*, c'est-à-dire, *bien fleuries*, & celles dont les fleurs forment de grands godets, sont décorées du titre d'*orientales*.

De dix mille Jacinthes à peine en trouve-t-on une bleue qui devienne blanche, ou une double qui dégénère en simple ; on a vu des variétés après une durée de cinquante ans, conserver encore leur beauté.

L'exposition la meilleure pour la Jacinthe, est celle du levant ou du midi ; elle ne demande d'être arrosée que quand elle en a absolument besoin, encore faut-il que ce soit avec de l'eau courante, car l'eau dormante lui est mortelle. La meilleure terre pour ces plantes est composée de trois parties de terre neuve, sur deux parties de débris de couche bien terreauté, & une partie de sable de rivière. Le temps de planter les Jacinthes est le mois d'octobre, on les place à quatre pouces en terre ; en les plantant on doit observer de mêlanger les nuances ; quand elles sont fleuries, il les faut mettre à l'abri du soleil par le moyen d'une tente ; quand la fleur est passée, & que les feuilles de la plante commencent à jaunir, on lève de terre les oignons, sans en séparer les cayeux ; on enlève toutes les enveloppes chancreuses, & on nettoie jusqu'au vif les oignons altérés.

Les oignons de Jacinthes demandent d'être plantés toutes les années, après en avoir séparé les cayeux. On peut avoir des Jacinthes fleuries en hiver ; en mettant les oignons dans des carafes pleines d'eau sur les

cheminées des chambres à feu, ils pouſſent à merveille, & fleuriſſent très-bien. Quand on veut acquérir quelques belles variétés en fait de Jacinthes, il faut les gagner par la ſemence : on choiſit pour ſemences celles que donnent les Jacinthes qui ont deux ou trois pétales dans le milieu de leurs fleurs ; elles ſont plus diſpoſées à fournir des Jacinthes doubles : on ſéme cette graine en octobre, & on la recouvre d'un pouce de terre, les oignons qui en proviennent ne fleuriſſent que la quatrième année : dans mille de ces oignons on eſt heureux quand on peut obtenir deux ou trois belles variétés.

Les oignons de Jacinthe ſont ſujets à une eſpèce de corruption qui ſe forme au milieu de la bulbe, & ſe manifeſte extérieurement autour des racines, où à ſa pointe, par un cercle quelquefois brun, & quelquefois de couleur de feuilles mortes. Lorſqu'elle ſe déclare à la pointe de l'oignon, il faut le couper, juſqu'à ce qu'on n'apperçoive plus rien de corrompu : le moyen d'éviter cette maladie, eſt 1.° de ne point planter les Jacinthes dans un endroit où l'eau ſéjourne en hiver : 2.° de ne pas mêler à la terre des fumiers de cheval, de brebis ou de porc : 3.° de ne point employer de terres qui auroient déja ſervi pour des Jacinthes : 4.° de ne point planter de bons oignons auprès de ceux qui ſont infectés de ce mal. S'il pénètre l'intérieur, on perd l'oignon : au reſte on peut y remédier auparavant, en enlevant les parties malades.

JACOBÉE.

LA JACOBÉE, l'Herbe de S. Jacques, l'Herbe dorée, eſt une plante dont la racine eſt très-fibreuſe & blanchâtre ; ſes tiges ſont hautes de deux pieds ; elles ſont nombreuſes, cylindriques, cannelées, liſſes ou légérement cotonneuſes ; ſes feuilles ſont alternes, aîlées, en

manière de lyre, ayant leurs déchiquetures même découpées : ses fleurs sont radiées, jaunes, semblables à celles du seneçon, ayant cependant les corolles plus rayonnantes, les demi-fleurons plus alongés, & toute la fleur plus ouverte & plus grande : son fruit est semblable aussi à celui du seneçon. Cette plante se nomme *Jacobæa vulgaris laciniata*. Pin. *Senecio jacobæa*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les pâturages & les lieux humides ; elle passe pour vulnéraire, astringente ; elle sert extérieurement & intérieurement, en lavement ou en décoction ; elle donne aussi pour la teinture un verd foncé, mais qui passe au soleil ; elle mérite par la beauté de sa fleur une place dans les grands parterres.

On trouve aux environs de Marseille une espèce de Jacobée, qu'on nomme *Jacobæa maritima sive cineraria*. J. B. 2. 1058.

JASIONE.

LA JASIONE, la Scabieuse des brebis, est une plante annuelle qui croît sur les collines séches de la France ; on en voit aux environs de Paris : c'est suivant Tournefort une espèce de raiponce ; Linneus en a fait un genre à part. Cette plante se nomme *Jasione*. Linn. *Rapunculus scabiosæ capitulo cæruleo*. Pin. Elle ressemble, quant à sa description, à la raiponce ; *voyez art. Raiponce*. Cette plante, quand on la cultive, forme de très-belles touffes ; ses fleurs sont rassemblées en tête comme celles de la scabieuse.

JASMIN.

LE JASMIN est un arbrisseau à tige sarmenteuse, qu'on élève en palissade ; sa racine est rameuse & li-

gneuse, l'écorce de ses tiges est brune, celle des rameaux verdâtre, son bois jaune & dur: ses feuilles sont opposées, aîlées, ayant les folioles sessiles, ovales, lancéolées, terminées par une impaire plus longue que les autres; ses fleurs sont blanches, pédunculées, disposées à l'extrémité des tiges; elles sont monopétales, dont le tube est cylindrique, alongé, le limbe plane, divisé en cinq folioles, le calice tubulé, oblong, à cinq dentelures; ses étamines sont au nombre de deux; son fruit est une baie molle, ovale, lisse, biloculaire, renfermant deux semences oblongues, enveloppées d'une membrane convexe d'un côté & applatie de l'autre. Cet arbrisseau se nomme *Jasminum vulgatius flore albo.* Pin. *Jasminum officinale.* Linn. Il est originaire des Indes: on le cultive dans les jardins de la France, où il s'est en quelque façon naturalisé, quoiqu'il y produise rarement du fruit.

On cultive encore dans les jardins en pleine terre, le petit Jasmin jaune: *Jasminum sive gelseminum luteum.* J. B. & le Jasmin jaune des bois: *Jasminum luteum vulgo dictum bacciferum.* Pin. Cette espèce se trouve dans les bois de la Provence.

On élève aussi dans nos serres des Jasmins d'Espagne, d'Arabie & des Açores; les Génois greffent ces espèces rares sur le Jasmin commun. On multiplie aisément le commun de marcottes, de drageons enracinés, qu'on trouve au bas des gros pieds, & même de boutures.

On emploie le Jasmin blanc ou commun pour garnir les tonnelles & les terrasses, on en fait aussi par la tonte de jolis buissons. Ses fleurs répandent une odeur très-agréable, mais elles ne fournissent point d'eau odorante par la distillation: ce qu'on appelle essence de Jasmin, est de l'huile tirée par expression, & aromatisée par les fleurs de Jasmin. Elle se fait ainsi: on imbibe des morceaux de coton avec de l'huile de béhen, qui a la propriété de ne point rancir: on arrange sur des tamis de

crin une couche de fleurs de Jaſmin, une couche de petits morceaux de coton imbibés d'huile, enſuite une couche de fleurs, puis une couche de coton; juſqu'à ce que le tamis ſoit plein, & on le couvre bien : vingt-quatre heures après on ôte les fleurs & les morceaux de coton pour les remettre dans le même état, avec de nouvelles fleurs, & on répéte cette opération juſqu'à ce que les cotons ſentent l'odeur de la fleur ; alors on les paſſe à la preſſe pour en retirer l'huile, qui eſt fort aromatique, & elle conſerve aſſez longtemps cette odeur, pourvu que les flacons ſoient bien bouchés.

On fait prendre auſſi au ſucre une petite odeur de Jaſmin, en mêlant de même des couches de ſucre en poudre & de fleurs de Jaſmin : on met les tamis ſur des vaſes dans une cave, & on les couvre avec des linges mouillés ; l'humidité de la cave fait couler le ſucre en ſirop, qui a contracté une agréable odeur de Jaſmin. Pour donner l'odeur de cette fleur à l'eſprit de vin, on le verſe ſur de l'huile de béhen, aromatiſée & préparée ainſi que nous avons dit, & on ſecoue la bouteille où on a fait le mêlange ; l'odeur du Jaſmin abandonne entièrement l'huile graſſe, & paſſe dans l'eſprit de vin, qui, ſur le champ, ſe charge d'une forte odeur de Jaſmin ; mais elle ſe diſſipe facilement, & quelque ſoin qu'on prenne de boucher les flacons, l'eſprit de vin perd peu à peu tout ſon aromate.

En médecine on ordonne les fleurs de Jaſmin pour faciliter l'expectoration; elles ſont cordiales & céphaliques : je m'en ſuis ſervi avec ſuccès en infuſion pour différentes perſonnes attaquées de mouvemens ſpaſmodiques : on prétend que les feuilles de cette plante appliquées en cataplaſme, amolliſſent les tumeurs skirreuſes : on emploie le Jaſmin dans les parfums & les pommades.



I F.

L'IF eſt un arbre toujours verd, dont la racine eſt groſſe, dure & profonde; ſon tronc eſt élevé, ſon bois eſt dur, rougeâtre, veiné, incorruptible; ſes feuilles ſont étroites, longues, preſque ſemblables à celles du ſapin, & rangées comme les barbes d'une plume] aux deux côtés d'une petite branche; il y a des fleurs mâles & femelles ſur le même individu : les fleurs mâles n'ont pour calice que les écailles du bouton dont elles ſortent : ce calice eſt compoſé de quatre feuilles, & il renferme quantité d'étamines, qui ſont toutes raſſemblées par le bas, où elles forment comme une colonne; les ſommets reſſemblent à des roſettes octogones : les fleurs femelles ont, au lieu d'étamines, un piſtil compoſé d'un embryon oval, ſur lequel eſt un ſtigmate obtus, ſans ſtile : cet embryon devient une baie ſucculente dans laquelle eſt un noyau; mais ce qu'il y a de ſingulier, c'eſt que la chair de cette baie eſt ouverte par le bout du fruit, & laiſſe voir le noyau à nud, de ſorte que la chair forme un corps qui reçoit le noyau; quelquefois même le noyau eſt retenu dans cette chair comme un gland l'eſt dans ſa capſule. Cet arbre ſe nomme *Taxus*. J. B. *Taxus foliis approximatis*. Linn. Il y en a encore une variété qu'on nomme *Taxus foliis variegatis*. On trouve cet arbre en Lorraine, en Languedoc, en Provence.

On voit voltiger ſur les Ifs une phalène qu'on nomme la chappe brune au ſautoir. *Phalæna ſeticornis ſpirilinguis, humeris latis, alis antice pallidis faſcia obliqua fuſca, pone fuſcis faſcia maculaque cinereis*. Linn. La tête de cette phalène eſt jaunâtre, avec les yeux noirs : ſon corcelet & la partie ſupérieure de ſes aîles ſont d'un brun pâle, avec une bande plus brune oblique, qui va en montant du bord extérieur vers l'intérieur.

Dans cet endroit les bandes des deux aîles se touchent, & forment ensemble un sautoir. La partie inférieure & la plus considérable des aîles est d'un brun extérieur vers l'intérieur, & vers le bas on voit une tache irrégulière de même couleur ; le dessous des aîles est plus pâle que le dessus.

On élève les Ifs de semences & de boutures ; on préfère ceux de semences parcequ'ils viennent plus droits ; ces arbres ne sont point délicats, & s'accommodent assez bien de toutes sortes de terres, mais ils se plaisent à l'ombre.

L'If, à cause de ses feuilles qu'il conserve en hiver, convient dans les bosquets de cette saison ; on le taille au ciseau : anciennement on se plaisoit en Angleterre à tailler l'If en toutes sortes de figures : on fait aussi avec les Ifs des palissades ; ils font très-bien dans les remises ; leur fruit y attire les oiseaux, qui d'ailleurs profitent de l'abri de ces arbres pendant l'hiver. Le bois des Ifs est très-dur & très-pliant, il prend un fort beau poli ; il est d'une très-belle couleur rouge : il n'y a point de bois qui ressemble plus au bois des Isles que celui-là.

On prétend que les feuilles & les fleurs de l'If sont un poison, & que ses fruits causent la dyssenterie à ceux qui en mangent : j'en ai beaucoup mangé dans ma jeunesse, sans m'appercevoir de cet effet. En 1753 on s'est apperçu à Bois-le-Duc en Hollande, de l'effet funeste de cet arbre sur des chevaux : il en étoit entré plusieurs dans un verger de cette ville, ils mangèrent des branches d'If, & quatre heures après, sans aucun autre symptome que des convulsions qui durèrent une ou deux minutes, ils tombèrent morts l'un après l'autre.

Jules César, dans ses commentaires, dit que Cativulcus, roi des Eburoniens, s'empoisonna avec le suc d'If. Le P. Schott, jésuite, assure que si l'on jette de l'If dans de l'eau dormante, les poissons en sont tout étourdis, en sorte qu'on peut les prendre à la main. Claudius Drusus a fait publier dans Rome que le suc de l'If étoit

le véritable antidote de la vipère : nos anciens médecins se servoient souvent d'un venin pour en combattre un autre.

ILLECEBRA.

L'ILLECEBRA, la petite Joubarbe, le Pain d'Oiseau, ou la Vermiculaire âcre, est une plante dont les racines sont petites, jaunâtres & fibreuses; elle pousse plusieurs tiges basses, courtes, grêles, menues & rampantes, rougeâtres vers le bas, garnies de petites feuilles oblongues, un peu épaisses, charnues, triangulaires, remplies de suc, de couleur verte, tirant sur le jaune pendant les chaleurs de l'été, d'un goût âcre, brûlant, & d'une odeur herbacée; ses sommités se divisent en plusieurs petits rameaux, soutenant de petites fleurs jaunes en étoiles à cinq feuilles, avec plusieurs étamines très-déliées, à sommets de même couleur dans leur milieu, & des pistils qui se changent en de petits fruits, contenant une semence fort menue.

Elle se nomme, suivant les auteurs Botanistes: *Sedum minus acre flore luteo.* J. B. 3. p. 2. 694. T. 263. *Sedum foliis subovatis adnato sessilibus gibbi erectiusculis alternis racemo triplici.* Linn. Hort. Cliff. 177.

Cette plante croît sans aucune culture par toute la France sur les vieilles murailles, sur les toîts des chaumières, aux lieux pierreux, arides & mousseux; on en voit en Champagne, en Bourgogne, en Picardie, en Normandie, dans l'Isle-de-France, dans l'Alsace, la Lorraine, & plusieurs autres provinces. Elle fleurit pendant tout l'été; quand la fleur est passée, la plante se desséche & se réduit à rien, mais peu après elle renaît de ses racines comme de ses propres cendres, & conserve sa verdure, même pendant les frimats de l'hiver; elle se multiplie aussi de graines & pullule à l'infini, car si on hache les tiges & les rameaux de cette plante, &

qu'on les jette négligemment ſur le ſable, ſur les rochers ou ſur les vieilles murailles, on verra renaître auſſi-tôt autant de nouvelles plantes, qu'il ſe trouve de feuilles détachées, & d'extrémités de tiges.

Cette plante eſt un excellent anti-ſcorbutique ſuivant Etmuller; elle déterge parfaitement, à raiſon de l'acidité de ſon ſel, les gencives ulcérées des ſcorbutiques: dans ce cas on s'en ſert en forme de gargariſme; on fait une décoction de cette herbe, on ajoute à la colature de l'alun crud, & du miel roſat, plus ou moins, ſuivant que la circonſtance l'exige, & l'on en gargariſe pluſieurs fois le jour la bouche des ſcorbutiques, obſervant cependant de conſerver à ce gargariſme un état de tiédeur. Le docteur Bernard Below a employé cette plante avec ſuccès ſur un grand nombre de ſoldats ſcorbutiques; il faiſoit bouillir dans huit livres de bierre huit poignées d'Illecebra, bien lavé & bien mondé, qu'il réduiſoit à moitié: il ordonnoit la boiſſon de cette décoction aux ſoldats malades, tous les matins, ou de deux jours l'un, ſuivant la force de leur tempérament, à la doſe de trois ou quatre onces, après l'avoir fait tiédir auparavant: ce remède les provoquoit au vomiſſement, & ceux qui vomiſſoient en plus grande quantité & avec moins de peine, étoient les premiers ſoulagés. Cette obſervation prouve que la plante Illecebra n'eſt pas ſeulement anti-ſcorbutique, mais qu'elle eſt encore vomitive, & c'eſt pour cette raiſon que pluſieurs médecins la preſcrivent dans les fièvres intermittentes & continues, cauſées le plus ſouvent par l'abondance des matières qui ſéjournent dans les premières voies, & qu'il s'agit d'évacuer par le vomiſſement pour procurer la guériſon.

Boerhaave, dans ſon traité des plantes du jardin de Leyde, dit avoir connu un homme qui ne ſe ſervoit de rien autre choſe pour guérir la fièvre quarte, l'hydropiſie, & d'autres maladies chroniques, que du ſuc de cette plante, qu'il preſcrivoit à la doſe de deux onces

dans du lait ou de la bierre ; ce remède excitoit le malade à un vomissement copieux, & lui occasionnoit par-là un prompt soulagement, sur-tout lorsqu'il n'y avoit point de chaleur ; car dans ce cas, loin de procurer la guérison souhaitée, il produiroit au contraire des effets très-dangereux : on ne doit donc s'en servir qu'avec beaucoup de prudence.

Le même docteur Below, dont nous avons parlé plus haut, l'a donné encore avec succès à plus de cinquante personnes, attaquées d'un raccourcissement de tendons si considérable, que le talon touchoit au jarret, sans pouvoir s'étendre ; Below leur faisoit prendre tous les jours intérieurement, jusqu'à guérison, de la décoction de cette plante, & leur en lavoit les tendons, en appliquant par dessus un cataplasme de la plante cuite & exprimée ; les malades ont été parfaitement guéris sans aucun accident. De toutes ces observations, nous pouvons conclure avec M. Geoffroi, que cette plante peut se prendre intérieurement & utilement dans les affections scorbutiques, pourvu qu'elles ne soient pas accompagnées de grande chaleur ; car pour lors il seroit à craindre que ce reméde ne devint nuisible en augmentant la raréfaction du sang ; il est plus prudent dans ce cas d'en interdire l'usage.

Cette plante, outre sa vertu anti-scorbutique & vomitive, est encore déтersive, astringente & résolutive ; elle s'emploie extérieurement, suivant Lémeri, pour résoudre les tumeurs dures & scrophuleuses, aussi bien que les loupes naissantes.

Elle n'est pas moins bonne dans les gonorrhées simples & sur la fin des virulentes ; on se sert de son suc mêlé avec de l'huile de senevis, pour faire des injections dans le canal de l'uréthre : on ordonne aussi intérieurement dans la même maladie, son suc ou son eau distillée, adoucie par une suffisante quantité de miel, ou de sirop violat, à la dose d'un demi verre matin & soir ; elle est aussi excellente pour guérir la

teigne, en la pilant & l'appliquant ſur la partie malade. Elle conſolide & cicatriſe les vieux ulcères fiſtuleux par l'âcreté de ſon ſel, ſi on a ſoin de fomenter ſouvent les parties ulcérées, avec ſa décoction. Elle détache parfaitement les chairs mortes, dans le charbon, la gangréne, & le cancer ulcéré & récent; on parvient par le moyen de cette plante à guérir ces trois maladies, qui ont paſſé pendant pluſieurs ſiècles pour incurables : c'eſt à l'étude & à l'expérience du docteur Marquet, ce Théophraſte de la Lorraine, que nous ſommes redevables de cette heureuſe découverte.

Entre toutes les maladies qui affligent le corps humain, le charbon, le cancer & la gangrène ſont ſans contredit les plus redoutables. Le cancer eſt le plus terrible de tous les maux; il conduit lentement l'homme au tombeau, en lui cauſant des douleurs ſi violentes, qu'elles lui font préférer la mort à une vie languiſſante & pénible. Le charbon n'eſt pas moins à craindre; il accompagne ordinairement la peſte & les fièvres pourprées, il tranche le fil de nos jours en fort peu de temps: pour la gangrène, tout le monde ſait qu'elle eſt l'avant-coureur de la mort. Les remédes contre ces maladies ont été inconnus juſqu'à notre Théophraſte Lorrain, qui par des expériences & des obſervations pluſieurs fois réitérées, a enfin découvert dans cette plante un ſpécifique contre ces trois fléaux du genre humain.

On prend trois ou quatre poignées de notre petite joubarbe; on la pile dans un mortier, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en pâte, on y ajoute une demi once d'huile de lin ou d'olive; on broie le tout enſemble, pour en faire un cataplaſme, qu'on applique ſur la partie malade, & qu'on renouvelle ſoir & matin, ou bien on ſe ſert de la décoction de la même plante dans de l'eau miellée, en forme d'embrocation : on obſervera néanmoins de purger ſouvent le malade, afin de détourner les humeurs.

En

En 1723, une femme âgée de 49 ans, attaquée d'une hydropisie anasarque, avec un ulcère à la jambe, fut guérie en fort peu de temps par les hydragogues, & par les embrocations du suc de la plante Illecebra.

En 1727, un bourgeois de Nanci, âgé d'environ 50 ans, avoit eu à la suite d'une longue maladie, un dépôt & un ulcère fistuleux, qui s'étoit fixé dans le lombe droit sur le muscle psoas, d'où s'écouloit continuellement depuis près de treize ans une matière purulente, qu'on n'avoit encore pû tarir à cause des sinuosités, des clapiers & de la profondeur de l'ulcère, que l'on regardoit comme incurable; il fut guéri radicalement par l'usage du suc de notre plante, avec laquelle on faisoit des injections trois ou quatre fois le jour dans l'intérieur de l'abscès.

En 1745, un ancien officier de la garde de son altesse royale le duc de Lorraine, ayant la jambe gangrenée vers sa partie moyenne, à l'endroit du tibia, fut aussi radicalement guéri par l'application extérieure de cette plante, quoiqu'il fût âgé de 75 ans.

En 1747, un particulier âgé de 27 ans, fut pareillement guéri avec cette plante d'un cancer invétéré, qui avoit résisté aux remèdes les plus violens depuis près de deux ans. L'année suivante, la femme d'un charpentier âgée de 45 ans, ayant dans le sein droit une tumeur dure, livide, plombée, de la grosseur du poing & noire à sa circonférence, recouvra une santé parfaite, tant par l'usage intérieur d'un opiat fondant & apéritif, que par l'application externe de ce spécifique.

En 1750, un homme âgé de 70 ans, ressentit pareillement les effets merveilleux de cette plante; nul remède n'avoit pu jusqu'alors le guérir d'un cancer qu'il portoit au visage, connu sous le nom vulgaire de *Noli me tangere*. La vertu de notre plante lui fut annoncée; il n'en eut pas plutôt fait usage, qu'en moins d'un mois son visage devint aussi sain que s'il n'avoit jamais eu de cancer. La même année une jeune dame

de qualité fut redevable de la guérison d'un abscès fistuleux, qu'elle avoit depuis longtemps, aux injections de l'eau distillée de cette plante.

En 1752, le suc de la même plante macérée avec du miel, & appliquée sur la jambe ulcérée d'un chanoine de 85 ans, lui procura en l'espace de quatre ou cinq jours une guérison parfaite & entière.

Je passe ici sous silence une infinité d'autres cures singulières, qui ont été opérées par la vertu de cette plante ; les mémoires que nous en a laissés l'auteur, & dont nous avons extrait les observations précédentes, en sont pleins ; l'énumération en seroit trop longue, pour pouvoir les détailler dans cet article : je me contenterai seulement de rapporter ici quelques cures qui ont été opérées avec notre plante par M. Doron, médecin de S. Diez, & par M. d'Arbois, lieutenant de M. le premier chirurgien du roi à Rethel en Champagne. Une fille âgée de 18 ans, dit M. Doron, demeurant dans le village de Vissembeth, ayant à la partie intérieure de la jambe droite, un ulcère chancreux depuis près de treize ans, en fut guérie en moins de cinq semaines, en se lavant cinq ou six fois le jour la plaie avec une légère décoction de la plante Illecebra & d'aristoloche ronde, adoucie avec un peu de miel rosat.

Un paysan nommé Jean-Baptiste, ayant dans une jambe, à la suite d'une fièvre causée par une galle repercutée, un dépôt qui suppuroit continuellement par une petite ouverture très-profonde, dans laquelle on pouvoit à peine introduire le stilet le plus fin, fut guéri en quatre jours par les injections souvent réitérées de la décoction d'aristoloche & d'Illecebra, adoucie par un peu de miel rosat, que lui prescrivit M. Doron. Cet habile médecin, surpris lui-même d'une si prompte guérison, & craignant que l'humeur ne fût repompée dans la masse du sang, purgea plusieurs fois le malade, après l'avoir mis à l'usage d'une légère décoction de sassafras & de bouillon blanc, avec de la réglisse, pour

boiſſon ordinaire ; cela n'empêcha pas que cet homme n'eût encore deux ou trois abſcés, mais qui furent guéris en très-peu de temps avec les mêmes plantes.

Une jeune fille à une lieue de S. Diez, ayant eu le malheur de s'enfoncer au-deſſous de la malléole interne du pied droit, une branche de fourche à foin, ſon pied devint prodigieuſement enflé, noir & livide, après quoi il s'y forma des ulcères, qui gagnèrent inſenſiblement la jambe. La plupart des chirurgiens opinoient pour l'amputation, le docteur Doron fut d'avis contraire : ſon ſentiment prévalût ; il purgea d'abord la malade, & après lui avoir preſcrit un régime convenable, il lui fit baſſiner cinq ou ſix fois le jour l'endroit ulcéré avec la décoction ci-deſſus ; en ſix ſemaines cette fille ſe ſervit de ſa jambe comme à l'ordinaire, à ſa grande ſatisfaction.

M. d'Arbois, chirurgien à Rethel, expérimenta auſſi avec un ſuccès égal, l'effet de ce remède ſur un particulier de cette ville. Cet homme avoit depuis long-temps la jambe droite entièrement ulcérée & enflée conſidérablement ; il avoit de plus du même côté, tant à l'aîne qu'à l'aiſſelle, une tumeur de la groſſeur du poing, ce qui caractériſoit bien une humeur ſcrophuleuſe, & un cancer ulcéré, il fut cependant guéri en moins de quatre mois, par la vertu de cette plante.

Nous ne diſſimulons point ici que le pain d'oiſeau, quoiqu'appliqué extérieurement, occaſionna à cet homme pendant près de ſept ou huit jours, à l'ouverture de l'appareil, un vomiſſement conſidérable, & c'eſt le ſecond exemple que nous en avons ; le vomiſſement, loin d'être nuiſible, eſt fort ſalutaire en ce cas ; l'expérience l'a vérifié : il ne doit donc pas ſervir de raiſon pour nous faire rejetter l'uſage de cette plante, ainſi que la critique l'a voulu inſinuer : fondés ſur des faits auſſi conſtans que ceux que nous venons de rapporter, recourons plutôt à ce ſpécifique ſalutaire, nous obvierons par-là à une infinité d'amputations & d'opé-

tations chirurgicales, qui pour la plupart ne sont pas moins dangereuses que douloureuses.

On nous a assuré dernièrement que M. Flosce, médecin de l'hôpital militaire de Sarrelouis, se servoit dans son hôpital de cette plante avec les plus grands succès.

IMMORTELLE.

L'IMMORTELLE, le Stœchas citrin, l'Immortelle jaune, est une espèce de sous-arbrisseau dont la racine est fibreuse & blanche; sa tige est haute d'un pied, rameuse, dure, blanchâtre; ses feuilles sont alternes ou rassemblées, étroites, linéaires, cotonneuses, blanchâtres; ses fleurs sont au sommet, disposées en corymbe; elles sont composées, flosculeuses, dont les fleurons hermaphrodites sont dans le disque, & les femelles à la circonférence; ces fleurons sont rassemblés dans un calice arrondi, tuilé, dont les écailles sont jaunes, brillantes, ovales, réunies & adhérentes par le bas, séparées & distinctes par le haut; les fleurons femelles & les hermaphrodites produisent des semences semblables, oblongues, petites, couronnées d'une aigrette plumeuse, renfermées dans le calice commun, portées sur un réceptacle nud.

Cette plante se nomme *Elycrysum sive stœchas citrina latifolia*. Pin. *Gnaphalium stœchas*. Linn. Elle est pérennelle, & se trouve dans nos provinces méridionales; on y trouve aussi quatre autres espèces d'Elycrysum. La première se nomme *Elychrysum sylvestre latifolium capitulis conglobatis*. La seconde *Elychrysum sylvestre angustifolium capitulis conglobatis*. La troisième *Elychrysum aquaticum ramosum minus capitulis foliatis*. Et la quatrième *Elychrysum spicatum*. Cette dernière se trouve sur-tout au Capouladou & à l'Esperou.

La fleur de l'Immortelle est pendant plusieurs années sans se flétrir ni se pourrir; ce qui provient sans doute de

ce que ses pétales sont aussi secs que ceux qu'on a fait dessécher dans un bain de sable. Cette plante passe pour vulnéraire & diaphorétique ; on s'en sert en infusion : on prétend qu'elle teint les cheveux en blond ; les dames en mettent sur leur tête en guise de pompons. L'Immortelle jaune demande la serre pendant l'hiver, à Paris & dans nos provinces septentrionales.

IMPÉRATOIRE.

L'IMPÉRATOIRE est une plante dont la racine serpente obliquement : elle est de la grosseur d'un pouce, & très-garnie de fibres, genouillée, brune à l'extérieur, & d'un blanc jaunâtre intérieurement, d'une odeur pénétrante & aromatique, & d'une saveur âcre & amère, ridée, lorsqu'elle est séche. Ses feuilles sont composées de trois côtes arrondies, vertes, grandes, partagées en trois, & découpées à leurs bords : sa tige s'élève à la hauteur de deux pieds ; elle est cannelée, creuse, & porte des fleurs en rose, disposées en parasol ; il leur succède des fruits formés de deux graines applaties, presqu'ovales, un peu rayées & bordées d'une aîle très-mince.

On la nomme en Botanique *Imperatoria major.* Tourn. 317. *Imperatoria.* Linn. *Spec. plant.* 371.

Elle croît naturellement dans les Alpes, au Mont d'Or & au Cantal dans l'Auvergne : on la cultive dans les jardins ; on lui attribue une vertu carminative, chaude, stomachique & sudorifique ; on la met au nombre des remédes alexipharmaques. Sa racine s'emploie en décoction à la dose d'une once, ou en poudre à la dose d'un gros ; on s'en sert à-peu-près dans les mêmes cas que l'angélique, *voyez cet article.* M. Chomel assure avoir vu de bons effets de sa tisane dans la rétention d'urine & la néphrétique ; on en prend une poignée, lorsqu'elle est cueillie fraîchement, on

la fait bouillir dans deux pintes d'eau pendant un demi quart-d'heure, & on en fait boire au malade par verres. Quelques-uns en font infuser une demi once dans une chopine de vin blanc pendant la nuit ; un verre de cette infusion est sudorifique & quelquefois diurétique. Une demi-poignée de ses feuilles, infusées dans une pinte de vin, dans un vaisseau bien bouché, est un remède utile aux enfans épileptiques, on leur en donne un petit verre le matin à jeun ; ce vin est aussi très bon pour l'asthme, la colique venteuse & l'hydropisie : on se sert pour fébrifuge de la racine d'impératoire avant le quinquina. Hoffman recommande la racine de cette plante comme un remède très-bon pour rétablir les régles des femmes, & pour guérir la stérilité & la froideur des hommes : son principal usage est dans les maladies qui sont occasionnées par le poison ; on la recommande aussi contre l'apoplexie. On l'emploie en gargarisme dans les affections scorbutiques de la bouche: on a même conseillé de tenir dans sa bouche un morceau de cette racine, pour augmenter la salivation, & pour se garantir de la contagion. On tire une huile essentielle des racines de l'Impératoire, qu'on donne jusqu'à six gouttes : l'extrait s'ordonne jusqu'à deux gros, & le vinaigre dans lequel on les a fait infuser, jusqu'à deux onces.

Lorsqu'on fait une incision dans la racine, les feuilles & la tige de l'Impératoire, il en découle une liqueur huileuse, d'un goût aussi âcre que le lait de tithymale.

JONC.

Il y a plusieurs espèces de Jonc : le Jonc aigu ou piquant, le Jonc d'eau, le Jonc épineux, le Jonc fleuri, le Jonc ordinaire & le Jonc creux : nous parlerons du Jonc épineux dans son article, & du Jonc fleuri à l'article *Butome*.

Le Jonc aigu & piquant eſt une plante dont la racine eſt compoſée de groſſes fibres ; elle pouſſe beaucoup de tiges à tuyaux à la hauteur de deux pieds, groſſes, roides, pointues, compoſées d'une écorce épaiſſe & d'une moëlle un peu dure, blanchâtre, enveloppée depuis la racine par des eſpèces de gaines feuilletées qui ont près d'un pied de longueur. Ses fleurs ſont en étoiles, & placées vers le ſommet des tiges ; il leur ſuccède une capſûle relevée de trois coins, & qui renferme des ſemences. Cette plante ſe nomme *Juncus acutus*. Linn. *Juncus acutus capitulis ſorghi*. Pin. Elle croît dans les marais proche la mer.

Le Jonc d'eau eſt une plante aquatique, dont les racines ſont longues, groſſes, nouées, rampant dans la terre, rouges, brunâtres en dehors, blanches en dedans : elles pouſſent pluſieurs tiges hautes de ſix à ſept pieds, pointues, groſſes comme le petit doigt, droites, rondes, verdâtres, unies, pyramidales, remplies de moëlle blanche, portant en leurs ſommités des fleurs, diſpoſées en manière d'épis ; il leur ſuccède des ſemences groſſes comme celles du millet, triangulaires, ramaſſées l'une contre l'autre, & formant enſemble une tête. Cette plante ſe nomme *Scirpus lacuſtris*. Linn. Elle vient dans les lieux aquatiques.

Le Jonc vulgaire a les tiges & les feuilles plus menues, plus caſſantes, & ſa pointe moins aiguë & moins piquante que celle du Jonc aigu : ſes fleurs naiſſent en bouquets épars ; il ſe nomme *Juncus lævis*. Dod. *Juncus effuſus*. Linn. On en voit en pluſieurs endroits de la France.

Le Jonc creux, *Juncus conglomeratus*. Linn. ſe trouve aux environs de Paris, & dans nos provinces méridionales ; il a ſon épi ramaſſé.

On trouve encore en France pluſieurs autres eſpèces de Jonc ; celle que Linneus nomme *Juncus inflexus*, ſe trouve dans la Provence : on voit ſur les Pyrénées le *Juncus trifidus*. Linn. dans les lieux aqueux le *Juncus*

articulatus. Linn. dans les pâturages ſtériles & le long des chemins, le *Juncus bulboſus*. Linn. à Montpellier le *Juncus niveus*. Linn. & pluſieurs autres eſpèces ailleurs.

Le Jonc aigu eſt aſtringent & narcotique ; le Jonc d'eau eſt le plus grand de tous : on en couvre les maiſons ; on l'emploie pour les ouvrages groſſiers de vannerie ; on peut faire avec ſa moëlle coupée en lames longitudinales, un papier blanc fort ſemblable au papier du papirus, en mettant ces lames en preſſe, puis les collant l'une ſur l'autre en ſens contraire ; on fait entrer ce Jonc dans la texture des îles flottantes.

Les jardiniers ſe ſervent du Jonc ordinaire pour leurs menus liens ; on en fait pluſieurs petits ouvrages de vannerie : les bouquetières l'emploient pour les queues des toupillons de violettes & d'autres fleurs, dont elles font au printemps de jolis bouquets montés : il y a une variété de Jonc dont la moëlle ſert à faire des mêches pour les lampes : on en fait auſſi des fleurs artificielles, après lui avoir donné différentes couleurs.

JONC MARIN.

Le JONC MARIN, le Geneſt épineux, l'Ajonc, Landes en Bretagne & Bruſque en Provence, eſt un arbriſſeau dont la racine eſt rameuſe & ligneuſe ; ſes tiges s'élèvent peu, & ſont garnies de petites feuilles ovales & de longues épines vertes très-pointues, d'où il en part d'autres plus petites, qui ſont encore garnies de plus petites épines ; ces feuilles & ces épines ſont attachées alternativement ſur les branches : ſa fleur eſt ſolitaire, portée ſur des péduncules ; elle eſt papillonacée, à cinq pétales, dont l'étendard eſt très-grand, en forme de cœur, tronqué, étendu ſur les aîles, les aîles oblongues, obtuſes, plus courtes que l'étendard ; la carène

ou nacelle droite, obtuse ; le calice composé de deux folioles colorées, ovales, oblongues, concaves, droites & égales ; elle se change en un fruit légumineux, renflé, assez court, presqu'entièrement couvert par le calice, uniloculaire, bivalve, contenant un petit nombre de semences obrondes, tronquées.

Cet arbrisseau se nomme *Genista spartium majus, aculeis brevioribus & longioribus*. Tourn. *Ulex Europæus. Ulex foliis villosis acutis, spinis sparsis*. Linn. *Spec. plant.* 1045. Il croît naturellement aux environs de Fitzjames, dans les bois de Dury en Picardie, dans la Normandie ; sur la route de la Ferté à Montmireil, dans la Bretagne, le Forez, la Provence, sur les collines de S. Zacharie, & sur la montagne de la Sainte Baume, auprès d'Estampes, aux environs de Dourdan, de Jouy, dans les bois de Baville & de Brières-le-Château ; on en trouve aussi dans l'Orléanois, dans les montagnes auprès de Befort en Alsace, & dans le parc de Meudon auprès de Paris.

On trouve encore à Forges en Bourgogne, dans les bois de Baville, aux environs d'Estampes, entre Ferrière & le bois du même village auprès de Paris, un arbrisseau qu'on nomme *Genista spartium minus anglicum*. Tourn. 645. *Genista caule nudo, spinis simplicibus caulinis, ramis floriferis inermibus, foliis lanceolatis*. Linn. *Hort. Cliff.* 355. Petit Genêt épineux d'Angleterre. Ses siliques sont tournées comme en S romaine, longues d'environ un demi pouce, arrondies, renflées & épaisses de deux lignes ; elles contiennent jusqu'à sept semences noires, luisantes, presque rondes, qui n'ont pas une ligne de diamétre ; cette plante ne diffère de l'arrête-bœuf que parceque ses feuilles ne sont pas crénelées ; c'est la seconde espèce de Genêt épineux.

La troisième espèce se nomme *Genista spartium spinosum majus primum flore luteo*. Pin. 394. Tourn. 645. *Spartium ramis spinosis patentibus, foliis ovatis*. Linn. *Sp. plant.* 995. On en trouve dans la Lorraine en la

valée de Sainte-Marie-aux-Mines, à Gramont, Montferrier, la Valette, la Verune aux environs de Montpellier, & dans la Provence ſur les collines de Montaigues, proche le chemin de Gardane; les Languedociens appellent cette eſpèce *lous arjalas*, & les Provençaux *Argielas*.

La quatrième eſpèce ſe nomme *Geniſta ſpartium ſpinoſum majus, ſecundum flore pallido*. Pin. 394. c'eſt une variété de la précédente: ce Genêt croît en Provence dans les mêmes endroits que l'eſpèce troiſième.

La cinquiéme eſpèce eſt le *Geniſta ſpartium minus Germanicum*. Tourn. 645. *Geniſta ſpinis compoſitis, ramis floriferis inermibus, foliis lanceolatis*. Linn. *Sp. plant.* 999. Cette eſpèce croît ſur les hautes montagnes qui confinent la Lorraine du côté de l'Alſace, principalement dans le Val de Lièvre.

La ſixième eſpèce s'appelle *Geniſta ſpartium minus, ſaxatile aculeis horridum*. Tourn. 645. M. Garidel a trouvé cette eſpèce aux environs d'Aix ſur une petite colline de Meirueil, au-delà du pont de l'Arc, à la main gauche du chemin de Meirueil.

La ſeptième & dernière eſpèce ſe trouve encore en Provence, dans les collines de Mauret, du Prignon, du Barret, du Tholonet, & ſe nomme *Geniſta ſpartium montis ventoſi*. Tourn. 645. Les Genêts épineux ſe multiplient très-aiſément de ſemence; en Normandie, en Bretagne, dans une partie du Poitou, on ſéme des champs entiers d'ajoncs de la ſixième eſpèce, comme on ſéme du ſainfoin, mais ils ne viennent bien grands que dans les bonnes terres: M. Duhamel en a ſemé dans des ſables gras où ils ſont venus très-bien, mais ils n'ont fait que languir dans les bonnes terres à froment de la Beauce: on les ſéme ordinairement avec de l'avoine ou du bled de mars, & quand on a fait la récolte de ces grains, le champ ſe trouve rempli de Genêt épineux. On prétend que cet arbriſſeau n'épuiſe point la terre,

& que le Froment vient très-bien dans les champs qui ont produit du Genêt épineux. Dans les pays du Boccage, cette plante se séme d'elle-même, & remplit toutes les landes.

Le Genêt épineux de la première espèce est diurétique & apéritif; sa semence mise en poudre, donnée dans un bouillon ou un verre de tisane, au poids d'un ou de deux gros, purge très-bien les eaux des hydropiques : Constantin, dans sa Pharmacopée Provençale, prétend que les fleurs & les sommités des tiges tendres, ou le suc qui en a été tiré par expression, produisent le même effet, quoiqu'avec quelques nausées; c'est pour cette raison que le même auteur conseille d'ajouter à ce remède pour correctif, de la menthe, de la Sauge, ou de la sarriette. Il est certain que ce remède est autant émétique que purgatif dans certains sujets. On estime l'huile des fleurs préparée par infusion, pour résoudre les tumeurs de la rate; on en fait une onction sur l'hypocondre gauche : on assure aussi que ces fleurs mêlées avec le miel rosat, sont bonnes pour résoudre les écrouelles; le Genêt piquant, dit Lémeri, nous fournit dans ses fleurs & dans ses semences un apéritif excellent pour la gravelle & les maux de rate: plusieurs auteurs attribuent toutes ces vertus non-seulement à cette espèce, mais aussi à toutes les autres espèces de Genêt piquant.

Comme le Genêt épineux forme, dit M. Duhamel, des buissons toujours verds, on peut en mettre dans les bosquets d'hiver; ils sont fort agréables dans les mois de mai & de juin, quand ils sont chargés de leurs fleurs, qui sont d'un jaune très-vif, on peut donc les employer pour décorer les bosquets du printemps; ils feront aussi très-bien dans les bosquets d'automne, car souvent ils produisent encore des fleurs dans cette saison. Les épines de cet arbrisseau étant très-fortes, on le séme sur les pentes des fossés pour tenir lieu de haies. Dans les pays où le Genêt épineux vient

naturellement, on y a recours pour nourrir le bétail, quand les autres fourrages sont rares ; pour cela on coupe les jeunes pousses de Genêt épineux ; on les pile avec des maillets sur des billots ou pelotons de bois, & quand les épines sont rompues, les bœufs & les chevaux se nourrissent très-bien de cette plante. Dans les provinces ou le bois est rare, on séme du Genêt épineux dans les meilleures terres, & on en fait des fagots qui servent à chauffer les fours, à faire de la chaux, & en Provence, à caréner les bâtimens de mer. En Bretagne on fait des tas d'ajonc & de gason formés par des couches alternatives de l'un & de l'autre ; ces tas s'échauffent, le Jonc marin pourrit, & le tout fait un bon fumier, ou bien on distribue ce Genêt desséché par poignées continues sur les champs, on y met le feu, & il en résulte une cendre saline qui produit de très-bons effets dans le sol où l'on fait cette préparation, en la mêlangeant avec la terre au moyen des labours.

On trouve dans le Journal économique de l'année 1764, une lettre écrite au docteur Etienne Halles, qui annonce l'utilité des Genêts épineux pour défendre les bords des rivières ; il n'est pas hors de propos de la rapporter ici.

J'ai eu occasion, écrit l'observateur, de vous marquer qu'en examinant un petit banc de sable dans le milieu d'une rivière où le courant étoit rapide, j'en avois recherché la cause, & que j'avois découvert qu'un fagot de Genêt qui s'étoit logé en cet endroit, y avoit retenu le sable en dépit du courant ; il m'a été facile d'en conclure qu'on pourroit se servir utilement de ces Genêts pour défendre les bords des rivières à très-bon marché, & empêcher par-là beaucoup d'acres de terre riche & fertile, d'être converties en un gravier sec & stérile. Plusieurs années après je suis venu à bout de déterminer quelques personnes de ma connoissance à en essayer l'expérience. Ils l'ont faite à si bon compte,

& leur essai a été suivi d'un succès si remarquable, que bientôt quantité d'autres gens suivirent leur exemple; de sorte que cette méthode est maintenant pratiquée presque universellement dans ce pays-ci, & jusqu'à présent on ne voit pas qu'elle ait manqué une seule fois de réussir très-heureusement; suivant ce systême, je vois d'après les essais qu'on peut élever des bandes d'étang & des digues d'écluses par le moyen des Genêts, avec un dixième au plus de ce qu'il en coûte ordinairement, puisqu'un mur de pierres & chaux fort mince & perpendiculaire, ou même une cloison de planches de chênes de deux pouces d'épaisseur, forme la principale partie de la dépense. Tout près de ce mur, de l'autre côté est une digue de Genêt entremêlé de gravier, & le long du haut du mur une forte poutre, ou un arbre, de niveau à la partie la plus haute de la digue. Il est sensible que ce mur ne peut être endommagé par la pesanteur de l'eau, ni par la force du courant, puisqu'il est défendu par la digue contiguë qui a trois ou quatre toises de largeur: la pression de la vase & du gravier ne peut pas non plus le jetter en bas, parceque leur pesanteur est soutenue par l'entrelassement des Genêts. Si donc l'arbre qui est au sommet du mur peut être fixé de manière à conserver toujours sa place, le tout sera ferme.

Tout le monde sait que l'on fait des digues en Hollande avec des fagots de toute sorte de petits bois, & quiconque examinera le lacis formé par l'entrelassement & les piquans des Genêts, sentira parfaitement que ces sortes de fagots sont plus propres à cet usage que toute autre chose, en ce qu'ils retiennent la terre qui s'amasse, & qu'on peut s'en procurer à beaucoup meilleur marché que les autres sortes de fagots. Je me flatte que l'on formera sans peine, d'après ce que je viens de dire des digues & des bandes d'étangs, & que l'on pourra éviter beaucoup d'ouvrages de maçonnerie & de pierres de taille, qui coûtent beaucoup

quand on construit des ports, si on se sert de digues faites avec les Genêts épineux.

JONQUILLE.

La JONQUILLE est une fleur odoriférante, blanche ou jaune, qui vient sur une tige comme les narcisses, & qui fleurit en mars : elle se nomme *Narcissus Jonquilla*. Linn. *Narcissus juncifolius luteus minor*. Pin. 51. Les plus belles nous viennent originairement du pays qui se trouve entre la Guadeloupe & Tolu : les Fleuristes ont naturalisé cette fleur en France.

Parmi le grand nombre de Jonquilles qu'on cultive dans les jardins, il y en a douze qu'on préfère à toutes les autres : savoir, la Jonquille de Lorraine, la Jonquille recoquillée, la Jonquille au grand godet, les Jonquilles d'Espagne, grandes & petites, la simple & la double, qui sont toutes d'un jaune clair ; la grande Jonquille blanche & la petite ; la blanche à godet citronné, la blanche & la verte d'automne.

La Jonquille de Lorraine est unie, à six pétales d'un beau jaune clair, qui portent les uns sur les autres, c'est pour cette raison qu'elle est appelée unie ; elle a le godet au milieu, qui s'élève de la grosseur d'un demi doigt, & est frisée par le bord : elle ne rapporte pas beaucoup de fleurs, mais elle supplée à ce défaut par la vivacité de sa couleur, qui est plus pleine & plus foncée, & outre cela elle est bien plus ouverte dans sa fleur.

La Jonquille d'Espagne, ainsi appelée parcequ'elle a été apportée d'Espagne, est infinie dans la variété de ses fleurs ; elles sont tantôt grandes, tantôt petites, quelquefois claires, d'autres fois pleines ; elles sont cependant toutes de la même couleur, qui est un beau jaune clair, & elles ont une très-agréable odeur.

La Jonquille blanche au godet citronné, a le godet

d'une autre couleur que la grande Jonquille blanche; elle produit quatre ou cinq fleurs qui tirent sur le blanchâtre, avec le godet au milieu, mais un peu plus obscur : on l'appelle encore Jonquille de mouton.

La Jonquille à grand godet est ainsi nommée, parce que son godet est également rond & beau, il est beaucoup plus long que celui des deux autres espèces précédentes ; ses fleurs & ses feuilles sont découpées en étoiles & plus étroites.

La grande Jonquille blanche est différente de la grande Jonquille d'Espagne pour la couleur & pour l'odeur; celle-ci ne sent rien.

La petite Jonquille blanche diffère de celle d'Espagne, en ce qu'elle a la fleur étroite, & qu'elle est sans odeur.

La Jonquille blanche d'automne jette trois fleurs blanches qui n'ont pas grande odeur, & elle pousse sa tige avant les feuilles. La Jonquille verte étoilée vient en automne; elle a les feuilles découpées en étoile: elle fleurit avant que de jetter aucun verd du pied.

La Jonquille se multiplie de semences, mais plus facilement de bulbes & d'oignons; elle demande une terre substantielle, sans être humide, & qui soit couverte d'un bon terreau; on la plante à la profondeur & à la distance de trois doigts; on la lève tous les trois ans pour en ôter les cayeux; il ne lui faut pas beaucoup de soleil. La Jonquille blanche & la jaune double viennent mieux dans des pots que dans des planches; celle-ci se plait dans un fond de terre grasse & détrempée, cependant le lit sur lequel on la plante doit être une terre maigre; on couche sur ce lit les oignons, on les recouvre de la même terre, & par-dessus on met de la terre grasse à la hauteur d'un pied. On arrose légérement ces Jonquilles, quand la terre est un peu séche, pour les faire mieux profiter : on les lève au mois de septembre pour en couper les filets & les cheveux; & on

les replante auſſi-tôt, car ces petits oignons ſouffrent beaucoup hors de terre; quand on les laiſſe quelque temps ſans les planter, il les faut envelopper dans du papier, & les mettre dans une boëte. On fait des parfums, des poudres, des pommades, des eaux & des eſſences de Jonquilles; on ne connoît à cette plante aucune propriété médicinale, quoique Dioſcoride prétende que ſes oignons ſont vomitifs.

JOUBARBE.

LA JOUBARBE, la grande Joubarbe, la Jombarde, l'Artichaud ſauvage, eſt une plante dont la racine eſt petite & fibreuſe; ſa tige s'élève du milieu des feuilles à la hauteur d'un pied : elle eſt droite, rougeâtre, pleine de moëlle, revêtue de feuilles plus étroites que les radicales; elle ſe ſéche dès que la ſemence eſt mûre; ſes feuilles ſont oblongues, charnues, ſucculentes, convexes en dehors, applaties en dedans, cilicées en leurs bords, attachées à la racine, conglobées, raſſemblées en forme d'hémiſphère; ſes fleurs naiſſent au ſommet en bouquet ou corymbe; elles ſont roſacées, compoſées de douze pétales lancéolés, ovales, concaves, un peu plus grands que le calice, qui eſt également diviſé en douze parties concaves & aiguës; le fruit eſt formé par douze capſules diſpoſées en rond, courtes, comprimées, pointues en dehors, cilicées en leurs bords, attachées à la racine, conglobées, raſſemblées en forme d'hémiſphère. Cette plante ſe nomme *Sedum majus vulgare*. Pin. *Semper vivum tectorum*. Linn. Elle eſt pérennelle, & croît ſur les vieux murs & les rochers.

Il y a en France pluſieurs autres eſpèces de *Sedum* ou Joubarbe. La première eſt le *Sedum cepæa dictum*. 4. Lugd. Bat. Elle croît aux environs de Nantes, d'Eſtampes, dans les bois de Souzi & Chamarandes, & quelquefois

quelquefois dans les haies, & dans le Languedoc au Vigan & à l'Esperou.

La seconde espèce est le Sedum blanc : *Sedum minus teretifolium album.* Pin 282. en Provençal *Razinet.* Cette espèce est très-commune dans les lieux incultes de la Provence : on la trouve aux environs de Paris, de Neuf-Château en Lorraine, en Alsace, aux environs d'Estampes, & en Bourgogne.

La troisième espèce est le *Sedum luteum folio acuto.* Pin. On le trouve dans la Bourgogne, l'Orléanois, l'Alsace, le Languedoc, à Boutonet, Lavanet, Selleneuve & Caunelles, de même qu'aux environs de Paris & dans la Provence : elle se nomme Triquemadame, en Languedocien *lou ris saouvage.* Voyez art. *Triquemadame.*

La quatrième espèce est le *Sedum arvense flore rubente.* Pin. Elle fleurit en juin ; sa fleur a trois ou quatre lignes de diamétre, à cinq pétales blanc-sale, très-pointus, coupés selon leur longueur d'une ligne purpurine brune, qui forme une petite côte en-dessous, hérissée de quelques poils ; elle renferme cinq étamines blanches à sommets purpurins avant qu'ils se crévent, & bruns lorsqu'ils sont crevés, au milieu desquelles est un pistil de cinq cornets, blanc-sale. Les tiges & les branches sont parsemées d'un poil fort court & fort dru ; on trouve cette espèce autour de Séve, de Meudon, dans l'Alsace auprès d'Huningue, & aux environs d'Estampes.

La cinquième espèce est le *Sedum minimum non acre.* J. B. On la voit en Bourgogne, en Alsace, aux environs de Paris, en Provence.

La sixième est le *Sedum montanum tomentosum.* Pin. Elle croît au Canigou, montagne du diocèse de Narbonne.

La septième est le *Sedum minus folio circinnato.* Tourn. 263. Cette espèce croît à Castelnau & à Selleneuve dans le Languedoc, sur les rochers dans le chemin

de Clermont au Puy dans l'Auvergne, & sur les vieilles murailles d'Aix.

La huitième est le *Sedum alpinum caridis folio.* Tourn. 163. On voit ce Sedum sur le Mont d'Or dans l'Auvergne, sur les montagnes du Dauphiné, & sur le haut de la montagne de Sainte Victoire en Provence: il y a encore en France d'autres espèces de Sedum; nous les omettons ici pour être plus précis.

La grande Joubarbe a un goût âcre; toute cette plante est aqueuse, rafraîchissante & astringente; on ne se sert que des feuilles, dont on tire le suc; on le prescrit à la dose de quatre onces dans les fièvres intermittentes qui n'ont point de froid marqué; ces feuilles mondées de leur peau & macérées dans de l'eau, s'emploient avec succès dans les fièvres ardentes & les inflammations qui menacent de gangrène; dans ces cas, on peut encore se servir de l'eau distillée, depuis quatre onces jusqu'à six; ces mêmes feuilles s'emploient aussi extérieurement ainsi mondées, pour appliquer sur les cors des pieds.

Leur poudre est anti-ulcéreuse; on donne aux animaux le suc de cette plante à la dose d'une demi-livre; M. Tournefort prétend que ce suc est très-bon pour les chevaux fourbus.

On fait aussi avec les feuilles de Joubarbe & le beurre frais un onguent très-utile pour les hémorrhoïdes; dans la squinancie on fait des gargarismes avec l'eau distillée de cette plante, & on applique sur la gorge des écrevisses de rivière pilées avec ses feuilles; ou bien on fait le gargarisme avec les sucs d'écrevisse & de Joubarbe pilées ensemble. Dans la descente de matrice & dans les ulcères profonds, ces sucs peuvent être quelquefois employés en injections: on applique aussi les feuilles de Joubarbe sur les nodus des goutteux; elles sont répercussives, & par conséquent il ne faut les employer qu'avec circonspection, & lorsque l'inflammation n'est plus si considérable. Le suc de

cette plante mêlé avec un bouillon aux écrevisses & aux tortues, convient dans les fièvres lentes : ce même suc mêlé avec l'huile de noix, & battu ensuite, est excellent pour la brulure & l'éréſipele ; on y ajoute une quatrième partie d'esprit de vin. La Joubarbe pilée & appliquée en cataplasme au front, calme les délires qui accompagnent les fièvres ardentes.

IRIS.

L'IRIS ou FLAMBE, est une plante dont la racine est grosse, nouée, charnue, rampante, jaunâtre en dehors & blanche en dedans, d'une odeur de violette, lorsqu'elle est séche. Les feuilles qui sortent de cette racine sont longues d'environ un pied & demi, & larges d'un pouce, lisses, de couleur de verd de mer, pointues, de la figure d'un poignard ; entre les feuilles s'élève une tige haute d'environ deux pieds, ronde, d'un verd cendré, partagée par quatre ou cinq nœuds garnis de feuilles, qui sont d'autant plus petites, qu'elles sont plus près du sommet ; ses fleurs qui paroissent au printemps, sortent d'une coëffe membraneuse qui les enveloppe. Elles sont formées d'une seule pièce divisée en six parties, dont trois sont relevées, & trois rabattues ; elles sont à l'extérieur d'une couleur livide, sur un fond cendré, & à l'intérieur, d'une couleur de pourpre ou violette, parsemée de veines blanches & larges ; du fond de la fleur sort un pistil surmonté d'un bouquet à trois feuilles de même couleur, voutées & combrées ; à la fleur succède un fruit cylindrique, triangulaire, divisé intérieurement en trois loges, qui contiennent trois semences rondes, oblongues & placées les unes sur les autres.

Cette plante s'appelle en termes de Botanique *Iris vulgaris Germanica seu sylvestris.* Pin, *Iris corollis*

barbatis, caule foliis longiore multiflore. h. m. Cette plante croît aux environs de Montpellier, fur les vieux murs, par toute la Provence, & dans quelques endroits de l'Alface.

On trouve encore dans la France une feconde efpèce d'Iris, qu'on appelle Iris jaune, ou faux Acorus. *Iris paluftris lutea, five acorus adulterinus.* Tourn. 360. *Iris corollis imberbibus, petalis interioribus ftigmate minoribus, foliis enfiformibus.* Linn. *Sp. plant.* Cette efpèce croît dans les lieux aquatiques aux environs de Montpellier, dans la Lorraine fur les bords de la Seille & de la Mofelle, aux environs de Paris, d'Eftampes, dans l'Orléanois, dans la Provence & l'Alface.

La troifième efpèce d'Iris qu'on trouve en France, & qui croît aux environs de Paris, eft fuivant Vaillant celui qu'on nomme *Iris paluftris lutea foliis glaucis brevibus.* h. l. Bat.

La quatrième efpèce eft nommée *Iris anguftifolia.* Cluf. *Iris foliis linearibus, corollis imberbibus, fructu trigono, caule tereti.* Linn. *Hort. Cliff.* 19. 8. Elle croît fur les côtes de la mer du bas Poitou, dans les marais defféchés qui s'étendent depuis S. Benoît jufqu'à Longueville, fur les bords des foffés des marais falans de Jarre, & dans ceux qui font proche le Brau : on en trouve auffi près de Montpellier, de l'autre côté de la rivière qu'on nomme à Grabels; & auprès de Narbonne.

La cinquième efpèce eft celui qu'on nomme *Iris humilis faxatilis Gallica.* Tourn. 362. Il croît dans la montagne de Tauch, diocèfe de Narbonne, dans celles de la Provence méridionale, & à Montferrier auprès de Montpellier.

La fixième & dernière efpèce fe trouve dans l'Alface, & fe nomme *Iris pratenfis, anguftifolia, non fœtida, altior.* Pin. 32. & *humilior.* Pin. 32. Glayeul des prés.

La plupart de ces Iris fe cultivent dans les jardins; ils n'exigent pas grande culture; ils aiment l'humidité,

& viennent assez bien dans toute sorte de terreins; on les multiplie de plants enracinés, ou de graine.

La fleur de l'Iris de la première espèce est incisive, apéritive, céphalique; on en tire une sorte d'extrait, qu'on appelle verd d'Iris, dont on se sert communément pour peindre en miniature : on le prépare ainsi: prenez des fleurs d'Iris, des plus bleues, ôtez-en la côte, qui est ordinairement blanche; pilez-les dans un mortier de marbre, & y ajoutez de la poudre d'alun & un peu de chaux; tirez ensuite le suc, & le faites sécher dans des coquilles, pour vous en servir dans l'occasion.

La racine d'Iris est mise au nombre des hydragogues; on en tire le suc par expression, on le prescrit depuis une once jusqu'à quatre dans l'hydropisie commençante. M. Chomel nous assure en avoir vu de bons effets; mais il faut continuer ce remède plusieurs fois, de deux jours l'un; la crême de tartre, ou le cristal minéral, lui sert de correctif. Sennert le mêle avec la manne, & Mesué avec le mastic & le spica nard. Brassavola, Garidel, & quelques autres praticiens ont observé que cette racine excitoit de cruelles tranchées; ce qu'on ne doit pas craindre, lorsqu'on a la précaution de la préparer avec des sels fixes. Fernel défend ce remède aux enfans, aux vieillards & aux femmes enceintes, parceque c'est un trop violent purgatif, & qu'il procure les mois & l'avortement, ainsi que tous les remèdes hydragogues.

Au reste la plupart de ceux qui ont fait usage de ce remède n'en ont observé aucun mauvais effet : on ne doit pas toujours juger de la qualité d'un remède par les suites auxquelles il a donné lieu dans quelques sujets; il faut toujours avoir égard aux circonstances. Lorsque les solides sont dans un grand relâchement, le suc d'Iris est très-bien indiqué; il excite, il est vrai, quelques irritations, mais ce n'est qu'autant qu'elles sont nécessaires pour évacuer les sérosités épanchées, & soulager le malade. Il n'en est pas de même si les solides ne sont pas entièrement détendus, ou s'ils sont

susceptibles d'irritations trop fortes, comme il arrive dans les hydropisies invétérées ; il n'est pas douteux pour lors que le suc d'Iris ne soit très-contraire ; on doit même absolument s'en abstenir.

Le suc d'Iris, mêlé avec la farine de féves, est un topique propre à effacer les différentes taches du corps. Ce même suc, ou la racine pulvérisée, est un bon sternutatoire ; il tire les sérosités de la tête : on attribue encore à la poudre d'Iris la vertu de faire expectorer.

Les paysans garnissent les chaperons de leurs murs de pieds d'Iris pour les conserver ; les marchands font souvent usage de la racine de cette plante pour parfumer leurs marchandises ; dans le Languedoc & la Provence, on tire la pulpe de la racine de cette plante, après l'avoir fait cuire, & on l'étend sur les toiles ; c'est une excellente méthode pour les parfumer : les blanchisseuses mettent des chapelets de cette racine dans les lessives, pour donner bonne odeur au linge. Enfin l'Iris est une très-belle fleur qui mérite d'avoir une place honorable dans nos jardins par la beauté de ses nuances.

Les racines de la seconde espèce sont fort astringentes ; la plupart des praticiens conviennent qu'elles sont très bonnes pour arrêter la dyssenterie, l'hémorrhagie & contre les fluxions ; M. de Tournefort conseille d'en faire bouillir demi-once dans un bouillon dégraissé, en y ajoutant sept à huit écrevisses de rivière, pour calmer la toux violente.

JUJUBIER.

LE JUJUBIER est un grand arbrisseau dont la racine est ligneuse & rameuse ; son écorce est rude & gercée ; sa tige est tortueuse ; ses jeunes branches sont pliantes, garnies à leurs insertions de deux aiguillons

durs, piquans, presque égaux; ses feuilles sont alternes, distribuées le long d'une jeune branche, pétiolées, ovales, oblongues, simples, à trois nervures, dentées en manière de scie, luisantes, unies, d'un verd clair; ses fleurs sont axillaires, attachées à de courts pétioles, & semblables à celles du nerprun. *Voyez cet article.* Son fruit est aussi en tout semblable au fruit du nerprun.

Cet arbrisseau se nomme *Ziziphus*. Dod. pempt. *Rhamnus ziziphus*. Linn. Il croît dans la Provence & le Languedoc; il n'exige pas beaucoup de culture; on le multiplie de semence; toute terre lui convient, pourvu qu'elle soit meuble, & qu'elle ait une bonne exposition. Le Jujubier donne beaucoup de fruit lorsqu'il vient dans la marne; il se séme au mois d'octobre: avant de semer la graine, on la fait tremper dans l'eau, puis on la séme en rayons profonds d'environ trois doigts, qu'on tire au cordeau sur une planche. Quand les Jujubiers sont levés, on les sarcle soigneusement, on les arrose, & lorsqu'ils sont assez forts pour être mis sur place, on les plante au mois d'octobre ou de novembre, en quelqu'endroit écarté d'un grand jardin où il y a des bosquets couverts.

On cueille les Jujubes sur la fin du mois de septembre lorsqu'elles sont mûres; ce fruit se conserve dans un lieu sec pendant quelque temps; on l'emploie pour les électuaires & les boissons contre la toux; on en met une douzaine dans une pinte de tisane; on l'ordonne communément avec les sebestes, les dattes, & les autres fruits pectoraux, mais il faut prendre garde à la dose; car au lieu d'une tisane légère, qui se distribue facilement dans le sang pour le délayer, on fait souvent une décoction trop épaisse & trop chargée, qui dégoûte le malade, fatigue son estomac & le gonfle, & par conséquent augmente souvent l'oppression & la difficulté de respirer, loin de l'adoucir: quand la tisane se trouve trop épaisse, il faut y ajouter de l'eau.

Les Jujubes nouvelles, grasses, bien nourries, char-

nues & bien féches, sont les meilleures, & celles qu'il faut choisir; elles ne se conservent au plus que deux ans.

JULIENNE.

LA JULIENNE, la Juliane, la Cassolette, la Giroflée musquée, la Giroflée des dames, la Violette de Damas, est une plante dont la racine est petite, napiforme, blanche : ses tiges sont hautes de deux pieds, rondes, velues, remplies de moëlle, droites, simples ou rameuses; les rameaux sont axillaires; ses feuilles sont alternes, ovales, lancéolées, à légères dentelures, avec de courts pétioles; au sommet naissent les fleurs portées par de longs péduncules; elles sont cruciformes, dont les pétales sont oblongs, terminés par des onglets de la couleur du calice : leur fruit est une silique longue, striée, séparée par une cloison membraneuse, de la longueur des battans, contenant des semences ovales, applaties & rousses. Cette plante se nomme *Hisperis hortensis*. Pin. *Hisperis matronalis*. Linn. Elle nous vient d'Italie; on la cultive dans les jardins.

La Julienne se multiplie de graine, de bouture, & de plant enraciné; on en séme la graine aux mois de septembre & d'octobre, en planche ou en pot, dans une terre meûble, couverte d'un bon doigt de terre. Il y en a qui sément au printemps les Juliennes sur couche, & qui les transplantent sur la fin d'avril : quand elles sont levées, il faut avoir soin de les arroser & d'en ôter les mauvaises herbes. Quand on veut avoir des Juliennes de bouture, on coupe les branches contre le pied, on les fiche en terre, & on les arrose sur le champ pendant huit jours; on les met à l'ombre, & l'année suivante on les transplante où l'on juge à propos. Pour en avoir de plant enraciné, on prend un pied de deux

ans qui ait fait touffe ; on éclate les tiges de telle manière que chaque brin ait des racines ; on les plante & on les arrose, & quand elles sont reprises, on leur donne une culture convenable. La Julienne est blanche ; il y en a aussi de violettes, mais elles sont rares ; ses fleurs ont une odeur suave ; ses feuilles ont un goût âcre, toute la plante a un goût piquant. On attribue à la Julienne une vertu diurétique, sudorifique, incisive & expectorante ; elle est cependant de peu d'usage en médecine.

JUSQUIAME.

LA JUSQUIAME, la Hanebane potelée, est une plante dont la racine est épaisse, ridée, longue, napiforme, brune en dehors, blanche en dedans ; ses tiges sont hautes d'une coudée, branchues, épaisses, cylindriques, couvertes d'un duvet épais ; ses feuilles sont alternes, quelquefois placées sans ordre sur la tige ; elles sont amples, molles, cotonneuses, découpées profondément en leurs bords, amplexicaules ; ses fleurs sont entourées de feuilles, infundibuliformes, divisées en cinq segmens obtus, jaunâtres à leurs bords, d'un pourpre noir dans le milieu ; son fruit est une capsule cachée dans un calice de la figure d'une marmite, à deux loges, surmontées d'un couvercle qui retient des semences arrondies, ridées, petites, applaties, inégales. Cette plante se nomme *Hyosciamus vulgaris, vel niger*. Pin. *Hyosciamus niger*. Linn. Elle est annuelle, & croît dans les endroits pierreux, le long des chemins. On trouve dans nos provinces méridionales une autre espèce de Jusquiame, qu'on nomme *Hyosciamus albus major*. Pin.

Toute la plante a une odeur forte, désagréable, puante ; sa racine est douçâtre : on attribue à la Jus-

quiame une vertu assoupissante, venéneuse, anodine, résolutive : on se sert à l'extérieur de ses feuilles, de ses fleurs & de ses graines ; on n'en fait pas usage intérieurement ; c'est un poison.

En 1753, aux environs de la ville de Bois-le-Duc en Hollande, dans un village nommé Wacht, cinq hommes & deux femmes mangèrent des feuilles de cette plante cuites dans le pot : immédiatement après ils se trouvèrent étourdis comme des gens yvres, trois d'entr'eux perdirent même l'usage de leurs sens : ils ne connoissoient plus personne, ils extravaguoient en parlant, & leur délire ressembloit à celui de la fièvre chaude ; leur pouls étoit foible & irrégulier ; ils buvoient beaucoup, & changeoient souvent de couleur, le feu leur sortoit des yeux ; ils se tenoient à tout ce qu'ils trouvoient autour d'eux, en s'écriant que la maison alloit s'écrouler : on leur donna d'abord un peu d'hypecacuana dans de l'eau, & ensuite on leur fit boire autant d'eau chaude qu'il étoit possible ; ceux qui n'avoient pas perdu connoissance, vomirent aisément & furent soulagés : deux des trois qui étoient dans le délire ne vomirent point, malgré la quantité d'eau qu'on leur fit avaler, mais ils suèrent & urinèrent beaucoup, ce qui parut les soulager un peu ; le troisième ne voulut rien prendre, & les symptômes de son mal furent plus violens & plus opiniâtres ; le lendemain ils se trouvèrent tous à-peu-près dans le même état que ceux qui ont beaucoup bu la veille ; les uns sentoient des foiblesses & pesanteurs d'estomac, d'autres se plaignoient de tranchées, de points de côté, de maux de tête, & ils avoient tous de temps en temps des vertiges ; ces incommodités leur durèrent pendant près d'un mois : celui qui avoit cueilli par mal-adresse de la Jusquiame pour une autre plante, déclara qu'il y en avoit eu environ quinze ou vingt feuilles bouillies dans près de dix pintes d'eau, & qu'on n'avoit pas consommé la moitié de ce bouillon.

Dans le Journal de médecine on a rapporté une

observation de M. Planchon, médecin dans le Hainaut, sur les effets pernicieux de la semence de Jusquiame : le nommé Van Thierri, habitant de Peruwels, ayant fait usage de cette semence, devint épileptique, & ne fut guéri de cette maladie que par le kinkina & la racine de valeriane ; on trouve dans tous les auteurs mille exemples funestes de l'usage de cette plante ; cela n'a pas cependant empêché M. Storck d'en prescrire le suc épaissi à la dose de quelques grains : quant à nous, nous pensons qu'on ne doit faire usage de ce remède à l'intérieur qu'avec beaucoup de circonspection, & qu'il doit être dirigé par une main habile ; son suc mêlé avec du lait est cependant un excellent gargarisme contre la squinancie : j'omettrai ici les différentes observations de M. Storck, le lecteur pourra consulter ses ouvrages.

IVETTE.

L'IVETTE est une plante dont la racine est menue, fibrée, blanche ; ses tiges sont longues de quelques pouces, couchées, velues, disposées en rond ; ses feuilles sont opposées deux à deux sur les nœuds des tiges, elles sont linéaires, divisées en trois, velues : sa fleur est jaune & semblable en tout à celle de la germandrée, de même que sa semence : elle se nomme *Chamæpytis lutea vulgaris, sive folio trifido*. Pin. *Teucrium Chamæpytis*. Linn. Elle est annuelle, & croît dans les champs & sur les montagnes sablonneuses.

On trouve aux environs de Montpellier une autre espèce d'Ivette, qu'on nomme Ivette musquée. *Chamæpytis moschata folio serrato*. Pin.

On emploie les feuilles de cette plante en décoction, en infusion & en poudre. Tous les auteurs se rapportent à regarder l'Ivette comme apéritive, vulnéraire, hystérique, céphalique & nervale, propre à rétablir le mou-

vement des liqueurs, & à diſſoudre le ſang caillé intérieurement; elle diſſipe les cauſes de la goutte, & convient pour cette raiſon dans cette maladie. Dans la paralyſie, les rhumatiſmes & les tremblemens, on fait prendre un gros de ſa poudre avec autant de celle des feuilles de germandrée délayées dans un verre de vin roſé, tous les matins pendant un mois, ou bien deux gros de l'extrait de ces mêmes plantes, avec une ou deux gouttes d'huile de canelle en bol: ces remèdes ſont auſſi très-bons pour la goutte. L'ivette macérée dans l'eau froide, ou infuſée dans l'eau chaude, eſt également bonne pour la ſciatique & pour la goutte: elle convient dans la jauniſſe, l'hydropiſie & les obſtructions des viſcères; on donne aux animaux la poudre de ſes feuilles à la doſe d'une demi-once dans une livre de vin blanc.

KERMÈS.

LE KERMÊS eſt un petit Chêne verd à feuilles très-piquantes, *voyez* pour ſa deſcription *l'art. Yeuſe;* il ſe nomme *Ilex aculeata cocciglandifera.* Pin. Son nom de Kermès lui vient de ce qu'il porte le kermès: il croît dans le Languedoc & la Provence.

M. Garidel nous a donné un mémoire ſur l'hiſtoire naturelle du kermès qu'on trouve ſur ce petit Chêne verd; il eſt trop intéreſſant pour n'en pas parler ici.

Les avantages, dit M. Garidel, que l'homme reçoit du kermès, ſoit pour la conſervation de ſa ſanté, ſoit pour la teinture de ſes habits, doivent engager les amateurs de la nature à apprendre quelle eſt ſon origine, & par quels moyens il ſe produit & ſe perpétue.

Pour parvenir à donner cette hiſtoire, M. Garidel, outre ce qu'il ſavoit déja comme originaire du pays où le kermès croît en abondance, en a fait apporter à Aix,

capitale de la Provence, son séjour, sur l'arbrisseau même où cet insecte se nourrit, dès qu'il a commencé à y paroître; afin d'observer avec un microscope tout ce qu'on pouvoit y remarquer chaque jour, & découvrir ses progrès depuis sa naissance jusqu'à sa maturité; je mis, dit cet observateur, le kermès dans des bouteilles de verre, lorsqu'il fut mûr & en état de faire ses grains, afin d'avoir tous les différens animaux qui en naîtroient; & voyant qu'après avoir séparé tous les grains qu'il auroit pû faire, il restoit encore dans une gousse des parties humides, je mis tous ces grains dans une bouteille à part, aussi bien que les gousses du kermès dans une autre, pour attendre l'événement de tous les deux, en gardant les bouteilles dans un lieu tempéré.

Le kermès dans sa perfection & lorsqu'on le ramasse, c'est toujours d'après M. Garidel que nous parlons, se présente à nos yeux comme une gousse, dont la peau est assez ferme, luisante, de couleur de prune, couverte comme ce fruit d'une poussière blanche, qu'on appelle la fleur: cette gousse est ordinairement ronde, plus ou moins grosse qu'un pois, suivant le plus ou le moins de nourriture qu'elle prend; elle vient, ainsi qu'on l'a dit plus haut, sur le petit Chêne verd, qui n'a qu'environ un pied ou un pied & demi de hauteur: cet arbre croît en abondance dans les montagnes du terroir de Cançon, partie de la principauté de Martigues; les habitans de la Provence nomment ce Chêne *Avou* ou *Agarras*, & quand il y en a plusieurs de rassemblés, ils donnent à cet amas le nom de *Garriguo* ou de *Touasquo*; ils distinguent trois temps différens dans la production du kermès, qu'ils désignent vulgairement sous le nom de *lou vermeou*.

Dans le premier temps ces habitans disent que *lou vermeou groue*, c'est-à-dire, qu'il couve: c'est lorsqu'un petit animal, même plus petit qu'un grain de millet dans le commencement du mois de mars, après avoir

passé toute l'année à rouler par la campagne, grimpe sur cet arbrisseau, s'attache à son tronc, à ses branches, & le plus souvent à l'endroit où ses feuilles prennent leur naissance, & là devenant insensiblement engourdi & immobile, il s'enfle peu à peu par la nourriture qu'il y suce. En l'observant dans ce temps avec le microscope il paroît d'un très-beau rouge : il est dans une espèce de coton ou duvet qui se hérisse par petits flocons sur son dos, dessous & autour de son ventre ; ce qui lui sert de nid : sa figure est convexe comme la moitié d'une prune ; il est rayé de plusieurs lignes en travers, & aux endroits qui ne sont pas couverts de ce coton, on voit quantité de points brillans couleur d'or ; à la place où doit être la tête, on n'apperçoit qu'un avancement qui se termine en rond, & à chaque côté de ce rond, une espèce de corne courbée en dedans, émoussée & racourcie, ensorte que la tête avec ses deux cornes forment un croissant de chaque côté.

Dans le second temps, qui est au mois d'avril, les gens du pays disent en leur langage, que *lou vermeou espelis*, c'est-à-dire, qu'il commence à éclorre ; mais c'est improprement qu'ils se servent de ce terme, à moins qu'ils ne veuillent dire qu'il est alors tout formé : en effet, c'est dans ce temps que ce petit animal ayant toutes les dimensions qu'il doit avoir naturellement, selon la saison & la qualité du terroir, est devenu rond & de la grosseur d'un pois, plus ou moins, sa peau est plus ferme, & le coton qui n'étoit dans le premier temps que par floccons, s'est étendu sur toute la peau en forme de poudre ; & le kermès alors ne paroît plus que comme une gousse remplie d'une liqueur rougeâtre, à-peu-près semblable à du sang pâle & aqueux.

Le troisième temps tombe vers le milieu, ou vers la fin du mois de mai, à moins que les brouillards ou la gelée blanche ne l'aient tué & fait tomber à terre avant la maturité, pour parler le langage des habitans : mais

quand il n'y a point eu de contretemps, & qu'il réussit, on trouve dans la partie inférieure de cette gousse, & proprement sous le ventre de cet animal, 1800 ou 2000 grains très-petits, de figure ovale, que les gens du pays appellent *lou freisset ;* ces grains sont autant de petits œufs que cet animal a faits, & qui venant à éclore par la douceur & la chaleur de la saison, donnent autant d'animaux semblables à celui dont ils sont sortis, & qui vont comme lui battre la campagne, jusqu'au temps auquel la nature les sollicite de grimper à cet arbrisseau, & de s'y attacher à leur tour pour perpétuer l'espèce. Ces œufs ne sont autre chose qu'une membrane blanche transparente, très-déliée, & remplie d'une liqueur rouge & pâle ; ils paroissent la moitié plus petits que la semence de pavots blancs, & avec le microscope on les voit de la grosseur d'une cornouille ou petite jujube, bien ovale & bien unie, lorsqu'elle commence à mûrir, & dont le rouge est encore pâle ; ils sont parsemés d'une infinité de petits points brillans, couleur d'or.

M. Garidel a observé que la peau du ventre de cet animal, qui est devenu kermès, & qui a été lui-même réduit en gousse, étoit remplie d'une liqueur sanglante avant la formation des œufs ; mais cette peau se retire en-dedans vers le dos ; & forme comme une voûte à mesure que les œufs augmentent, pour leur faire place dans le vuide qui reste entre le coton ou duvet ; de sorte que pour parler plus strictement, ce vuide est un petit globe dans un plus grand, qui se touchent tous deux dans l'endroit où le kermès entier adhère à l'arbrisseau par cette espèce de coton qui lui sert de liaison, si bien qu'il est difficile de l'en détacher sans rompre en même temps le coton, & faire un trou par où les œufs se répandent à terre ; & on ne sauroit couper le kermès en deux, de haut en bas, sans voir un croissant en chacune des parties coupées: M. Garidel a remarqué deux sortes de kermès ; le premier est cou-

leur de prune, & pond des œufs rouges, ainsi qu'on vient de le dire; le second est blanchâtre & de la même grosseur que le précédent; il est couvert comme lui d'une semblable poudre ou fleur; il paroît dans le même temps, & vient de la même manière. Les œufs qu'il pond sont blancs, & les animaux qui en sortent sont comme ceux des œufs rouges. Ils sont les uns & les autres figurés comme des cloportes; celui qui sort des œufs rouges est rouge; tout son corps forme une figure ovale, un peu plus pointue du côté de la queue que du côté de la tête; son dos est convexe & en voute assez ronde; les points qui y brillent sont de couleur d'or; il est rayé dessus & dessous de plusieurs lignes en travers; il a six pieds, & sur la tête deux cornes ou antennes mobiles, qui s'écartent de côté, & qui sont presque aussi longues que tout le corps; il a deux yeux noirs & deux autres cornes fixes à la queue, proche l'une de l'autre, & à-peu-près de la même longueur que celles de la tête. Celui qui sort des œufs blancs est d'un blanc sale; son dos est plus applani, les points qui y brillent sont de couleur d'argent, & l'ovale que forme son corps est aussi large du côté de la tête que du côté de la queue: en tout le reste celui-ci est conforme au rouge; il y en a peu de blancs, & infiniment plus de rouges: les gens du pays les appellent vulgairement *la maire dou vermeou*, c'est-à-dire, la mere des kermès.

Souvent il y a deux récoltes de kermès dans la même année; les gousses de la seconde sont plus petites que celles de la première; la teinture qu'on tire du kermès de la seconde récolte n'est pas si vive que celle qu'on tire de la première. Ces kermès de la seconde production s'attachent aux feuilles, tandis que ceux de la première s'attachent à l'écorce. Quand l'hiver est doux, & qu'il ne fait point de brouillards ni de gelée blanche dans le printemps, on espère beaucoup de kermès: on remarque que les arbrisseaux les plus vieux, qui paroissent les moins vigoureux, & qui sont les moins élevés,

en sont les plus chargés : les pigeons font beaucoup de tort aux kermès; ils en nourrissent leurs petits, qui en meurent la plupart, & les vieux en ont des cours de ventre.

Les marchands qui viennent acheter le kermès pour la teinture de la soie & de la laine, ont soin d'asperser les gousses & les œufs avec du vinaigre, puis ils les exposent au soleil, ou à une chaleur proportionnée à celle du soleil, pour suffoquer tous les animaux en état d'éclorre, & par ce moyen ils évitent la diminution de leur marchandise, qui à leur détriment prendroit la forme des insectes dont nous avons donné la description. Le kermès de la Provence & du Languedoc, & notamment celui qu'on trouve aux environs de la mer, est le plus estimé.

Le kermès a une vertu cordiale ; il est astringent, fortifiant, & empêche l'avortement ; il entre dans la confection alkermes : on emploie cette substance pour teindre la laine & la soie en rouge ; on s'en sert aussi dans la peinture.

L'AICHE.

LA LAICHE, la Dreuche, est une espèce de Chiendent, *voyez art. Chiendent.* Elle se nomme *Carex acuta.* Linn. *Gramen cyperoides foliis cario phyllœis, vulgatissimum.* Rai. *Hist.* On en voit presque par toute la France : les Florentins en distinguent de deux sortes, qui ne diffèrent que par la saison; ils l'appellent mâle, lorsqu'elle porte ses épis, & femelle quand elle n'en a pas; alors ses feuilles sont beaucoup plus larges & plus fortes; c'est dans cet état qu'ils en font usage pour couvrir les bouteilles dans lesquelles ils envoient le marasquin par toute l'Europe. Les selliers emploient les feuilles plus grossières, pour garnir les selles & les bâts des

chevaux des villageois. Les morceaux cassés & les épluchures servent aux tonneliers pour boucher les tonneaux au lieu d'étoupe.

LAITRON.

LE LAITRON, le Laiceron, le Palais de Lièvre, est une plante dont la racine est grêle, longue, fibreuse, blanche; ses tiges sont fistuleuses, hautes d'un pied & demi, divisées en rameaux, pleines d'un suc laiteux, blanc; ses feuilles sont alternes, sessiles, presque amplexicaules, plus ou moins découpées, selon les variétés; quelquefois dentées avec des épines; ses fleurs sont au sommet, soutenues par un péduncule velu; elles sont semi-flosculeuses, composées de demi fleurons hermaphrodites, rassemblés dans un calice tuilé, renflé, glabre, ayant les écailles linéaires & inégales: ses semences sont solitaires, un peu oblongues, couronnées d'une aigrette simple, contenue dans le calice, refermée en forme de boule applatie, terminée en pointe, ayant le réceptacle nud.

Cette plante se nomme *Sonchus lævis laciniatus, latifolius*. Pin. *Sonchus oleraceus*. Linn. Elle est annuelle & croît dans les lieux cultivés; elle étouffe souvent les plantes potagères.

On trouve dans les prés humides du royaume, un Laitron qu'on nomme *Sonchus asper arborescens*. Pin. 124. On voit encore sur le penchant des Alpes un Laitron à fleurs bleues. *Sonchus lævis laciniatus seu sonchus alpinus cæruleus*. Pin. 124. & un autre sur les Pyrénées, sur le Mont d'Or, auprès de la grande Chartreuse, on l'appelle *Sonchus plumieri*. Linn. Celui qu'on nomme *Sonchus subrotundo folio nostras, levissimis spinulis circa foliorum oras exasperatus*, Pluknet. croît en Bourgogne.

Le Laitton est rafraîchissant, adoucissant & apéritif; on emploie son herbe en décoction; elle a à-peu-près les mêmes vertus que la laitue. Dans les campagnes on ramasse cette plante pour les vaches, les lapins & autres animaux domestiques. Quelques auteurs avancent sans preuve qu'elle augmente le lait des nourrices; on en peut faire l'expérience sur les animaux. En Suède on mange en salade ses feuilles cuites.

LAITUE.

On distingue communément trois sortes de Laitues, la Laitue pommée, la Laitue romaine, & la Laitue sauvage. La Laitue pommée est une plante dont la racine est fusiforme & fibreuse; sa tige est haute de deux pieds, ferme, épaisse, cylindrique, feuillée, branchue; ses feuilles sont alternes, presque amplexicaules, simples, entières, arrondies, rangées les unes sur les autres en tête ronde, avant leur entier développement; ses fleurs sont au sommet, disposées en corimbe, semi-flosculeuses, composées de demi-fleurons hermaphrodites plus courts que le calice, & dont la languette est découpée en quatre ou cinq dentelures; ces demi-fleurons sont rassemblés dans un calice tuilé, oval, oblong, dont les écailles sont pointues; ses semences sont solitaires, ovales, pointues, comprimées, terminées par une aigrette simple, qui est portée sur un long pédicule élargi par le haut, ayant le réceptacle nud. Cette plante est annuelle, se cultive dans nos jardins, & se nomme *Lactuca capitata*. Pin. *Lactuca sativa capitata*. Linn.

On distingue une infinité de variétés de Laitues, je n'en rapporterai ici que vingt-cinq, savoir: la petite Crêpe, la grosse Crêpe, la Bagnolet, la George, l'Aubervilliers, la grosse Blonde, la Dauphine, la Perpignane, la Bapeaume, la Batavia, la Laitue Brune, la

Sanguine, la Coquille, la Paſſion, la jeune Rouge, la groſſe Rouge, l'Italie, la Royale, la Pareſſeuſe, la Verſailles, la Cocaſſe, la groſſe Allemande, la Pomme de Berlin & la Longue viſſée.

1° La petite Crêpe, ou petite Noire, eſt la plus petite de toutes les Laitues ; elle eſt d'un verd jaunâtre, extrêmement friſée & dentelée ; ſa pomme eſt petite à proportion, ſur-tout lorſqu'elle vient ſous cloche ; elle eſt fort tendre, mais elle a peu de goût, & ſon principal mérite eſt de réuſſir mieux qu'aucune autre ſur couche pendant l'hiver : en pleine terre elle eſt beaucoup meilleure & pomme mieux, mais elle ne vient bien qu'au printemps, dans les autres ſaiſons elle monte auſſitôt qu'elle pomme ; elle demande une terre douce & bien terreautée, à l'expoſition du midi ou du levant, le long de quelque mur, ou au pied de quelque briſe-vent ; c'eſt la première qui donne ſa graine, mais elle en donne peu : cette graine eſt noire & ſujette à ſe nuiller ; on fait venir cette Laitue même au milieu de l'hiver, on la ſéme dès la fin d'août ſur de petits à dos de terreau, à l'expoſition du midi, & on la repique ſur de petites couches baſſes où elle pomme ; elle eſt bonne à manger en décembre : on en ſéme ſur couche une ſeconde fois vers la Touſſaint ; quand elle eſt levée & aſſez forte, on la replante ſur une autre couche, après l'avoir cependant préalablement repiquée ; elle peut ſe manger en janvier.

On en ſéme une troiſième fois en décembre, & ainſi de ſuite de mois en mois juſqu'en mars, mais cette troiſième ſemence exige plus de ſoins que les premières. La couche qu'on deſtine, ſoit pour ſemer, ſoit pour repiquer cette laitue, de même que toutes les autres, ne doit être couverte que de quatre pouces de terreau : quand le feu de la couche eſt paſſé, on ſéme la graine ſous cloche, très-claire, & on la bat avec la main contre le terreau ſans la recouvrir ; la graine léve peu de jours après, & quand ſes deux oreilles ſont bien formées, &

que la première feuille commence à sortir du cœur, sans attendre davantage, on la repique deux à deux, à un pouce de distance l'une de l'autre sous d'autres cloches; si la couche où elle étoit d'abord est encore bonne, on la repique dessus, mais si elle n'a plus de force, on la remet sur une autre; il en entre 60 ou 80 sous chaque cloche : on la laisse se fortifier jusqu'à ce qu'elle ait quatre ou cinq feuilles, & on entretient la couche dans une bonne tiédeur. Il faut aussi avoir des cloches empaillées pour la nuit, & les couvrir même de litière; plus le froid augmente, plus il faut augmenter le nombre des couvertures, on feroit même bien de mettre encore des paillassons par-dessus la litière.

Il ne faut pas que le plant ait trop de chaleur, ce qu'on reconnoît lorsqu'en ouvrant les cloches, on en voit sortir une vapeur chaude; il faut alors leur donner un peu d'air pendant quelques heures.

Quand le temps est doux, ou lorsqu'il fait du soleil, il faut lever les cloches, & les remettre lorsque le soleil disparoît; quand la plante a quatre ou cinq feuilles, on la repique de nouveau sous cloche, sur une nouvelle couche, & ce à demeure, pour y pommer; cette couche doit être couverte de six pouces de terreau, afin que la racine de la Laitue ne touche point le fumier; on en met sous chaque cloche douze ou quinze pieds, qu'on retranche à mesure qu'ils se trouvent trop serrés, & qu'on réduit seulement à quatre; il faut continuer les mêmes soins & les mêmes réchauffemens pour cette Laitue, qu'on a observés à sa naissance, c'est-à-dire, donner de l'air aux cloches pendant les chaleurs du jour, & les couvrir pendant la nuit; on léve d'abord la cloche de la hauteur d'un doigt du côté du midi, à moins que le vent ne vienne de ce côté : quand les Laitues commencent à pommer, on éléve les cloches plus haut par le moyen de fourchettes : il faut aussi avoir attention d'ôter les feuilles basses qui jaunissent,

& de presser le terreau contre le pied, cela fait grossir la pomme ; on change aussi tous les trois ou quatre jours les fourchettes, afin que chaque plant puisse profiter de l'air.

2.° La grosse Crêpe ne diffère de la petite que par la grosseur qui est presque du double ; son principal mérite est d'être douce & tendre ; elle demande la même qualité de terre & la même exposition que la petite Crêpe ; on la séme sur couche afin d'en jouir plutôt au printemps ; elle ne souffre pas la cloche dès qu'elle est replantée, il faut l'abandonner en plein air ; sa graine est blanche & meurit de bonne heure.

3.° La Bagnolet, la petite Courte, la Printanière, la Degrebe, s'élève comme la petite Crêpe, mais elle est préférable, en ce qu'elle est plus hative & que la pomme est plus grosse, plus jaune & plus ferme : elle a encore l'avantage de pommer sous cloche sans avoir besoin d'air, ce qui est un mérite ; sa feuille est blonde & lisse, beaucoup moins frisée que celle de la Crêpe.

4.° La George est de deux sortes, l'une qu'on appelle la grosse George, & l'autre la George blonde ; la première s'élève sur couche & pomme sous cloche ; on en met trois sous une cloche : sa feuille est blonde & assez lisse, & sa pomme est serrée ; la bonne saison pour la mettre sur place est au mois d'avril : on lui donne de l'air à propos, & on la coupe aussi-tôt qu'elle est pommée ; parcequ'elle est sujette à monter. La George blonde se séme indifféremment sur couche ou sur terre, mais elle ne pomme que sur terre & aux pieds des murs : sa pomme vient très-grosse ; sa feuille est blonde, cassante, médiocrement frisée.

5.° L'Aubervilliers est une petite laitue pommée qui réussit également bien pendant l'été : elle est petite, sa pomme est jaune & tendre, elle se soutient longtemps pommée, on ne la cultive presque plus.

6.° La grosse Blonde est tendre & douce, & pomme parfaitement ; mais elle monte presqu'aussitôt qu'elle

eſt pommée, ſur-tout pendant l'été ; c'eſt au printemps & en automne qu'elle réuſſit le mieux.

7.° La Dauphine eſt une Laitue printanière qui n'eſt bonne que dans ce temps : elle eſt hâtive, groſſe, d'une forme plate, ſa pomme eſt ſerrée ; elle s'accommode de toute ſorte de terres, pourvu qu'elle ſoit mouillée ſouvent & amplement.

8.° La Perpignane eſt de deux ſortes, l'une verte & l'autre mouchetée ; la verte a les feuilles unies & liſſes, avec une groſſe côte ; elle ſe ſoutient dans les terres ſéches & réſiſte aux chaleurs : elle pourrit facilement dans les terres humides. La Perpignane mouchetée ne diffère de l'autre que par ſa couleur extérieure, & par ſes côtes qui ſont un peu moins groſſes.

9.° La Bapeaume eſt une groſſe Laitue fort blonde qui ſe ſoutient fort bien ; elle vient en toute ſaiſon & en toute terre ; ſa pomme n'eſt pas ſerrée du haut, mais du bas elle eſt fort remplie.

10.° La Batavia eſt une eſpèce totalement différente des autres, elle eſt de la groſſeur d'un petit chou ; ſes feuilles ſont extrêmement friſées & repliées, d'un verd clair, avec une petite teinte de rouge ſemée ſur les bords ; ſa pomme eſt un peu concave, ne blanchit qu'imparfaitement, & eſt cependant tendre & délicate, & en même temps ſi caſſante, qu'elle ne ſouffre preſque pas le tranſport ; dans les terres fortes elle a un peu d'amertume. Elle ne réuſſit pas également partout, elle demande d'être arroſée ſouvent, & craint cependant beaucoup les fraîcheurs.

11.° La Laitue brune, la Laitue de Hollande, eſt une aſſez bonne Laitue qui pomme fort bien, & qui ſe ſoutient mieux que beaucoup d'autres dans les ſécheresſes ; ſes feuilles extérieures ſont d'un verd mat, fort liſſes, & très-unies ſur les bords, ſon cœur eſt jaune & plein, ſon défaut eſt de n'être pas aſſez tendre ni aſſez délicate.

12.° La Sanguine eſt une Laitue de moyenne groſ-

feur, fouettée de veines rouges ; elle pomme aſſez bien au printemps, elle demande une terre douce.

13.° La Coquille a la feuille plus verte que jaune, elle eſt ronde, aſſez unie & paſſablement groſſe ; elle réſiſte mieux qu'aucune autre aux hivers, & eſt par conſéquent la première de celles qui pomment ſur terre ; on ſéme ſa graine à la mi-août, le plant eſt déja fort pour l'hiver, on le couvre de grandes litières pendant les fortes gelées.

14.° La Paſſion eſt une eſpèce à-peu-près pareille à la précédente ; ſa feuille eſt verte & cloquetée, de moyenne groſſeur ; elle paſſe également l'hiver, & c'eſt-là tout ſon mérite.

15.° La Gènes eſt de trois eſpèces, connue ſous les noms de blonde, de verte & de rouſſe. La première a la feuille blonde aſſez liſſe ; ſa pomme eſt un peu pointue, & fort blanche, ſans amertume, elle eſt bonne au printemps & en automne ; dans l'été elle quille. La ſeconde a la feuille verte & friſée ; ſa pomme eſt dure & jaune, plus groſſe que la précédente, elle ne s'effeuille pas ; ſa ſaiſon eſt le printemps & l'automne, & quand l'année eſt ſéche, elle réuſſit auſſi en été ; il ne faut l'arroſer qu'au grand beſoin, mais elle demande d'être ſouvent ſerfouie. La troiſième a la feuille friſée & rouſſe, tiquetée de brun, elle pomme très-bien, & ſon cœur eſt jaune & tendre ; elle paſſe l'hiver, mais il faut la placer au pied des murs du couchant, le ſoleil lui eſt contraire dans cette ſaiſon.

16.° La jeune Rouge eſt une Laitue de moyenne grandeur, qui pomme fort bien ; elle eſt douce, tendre & très-jaune dans la cœur ; ſes feuilles extérieures ſont d'un verd tendre, fouettées de rouge, rondes & preſque unies ; ſa ſaiſon favorite eſt le printemps & l'automne, elle demande une terre douce ; ſa graine qui eſt noire ne meurit que fort tard.

17° La groſſe Rouge a toutes les qualités de la précédente, & la ſurpaſſe en groſſeur au moins du double,

elle a de plus l'avantage de ſe maintenir bien pommée auſſi longtemps & plus qu'aucune autre, & de réuſſir en toute ſaiſon, lorſque la terre lui convient; elle demande un fond gras: dans les ſables elle vient maigre & dure; elle a le mérite de ne jamais nuiller: ſes feuilles extérieures ſont rondes, preſque unies, d'un verd noir, ombré d'un gros rouge terne; ſa pomme eſt jaune preſque comme une orange.

18.° L'Italie a été pendant longtemps de toutes les Laitues la plus cultivée: ſa feuille eſt fine & d'un verd tendre, bordée de rouge; ſa pomme eſt ſerrée, de médiocre groſſeur, jaune, tendre, & d'un goût parfait, ſon ſeul défaut eſt de moucheter un peu pendant l'été; elle demande une terre légère & maigre & peu d'eau.

19.° La Royale eſt une des meilleures Laitues pour l'été, pourvu qu'elle ſoit mouillée abondamment: elle eſt d'une bonne groſſeur, pomme bien, & ſe ſoutient fort longtemps; ſes feuilles ſont d'un beau verd, un peu cloquetées & luiſantes.

20.° La Pareſſeuſe monte moins qu'aucune autre, & réſiſte mieux aux ſéchereſſes, mais elle eſt toujours un peu dure & amère: ſa pomme vient très-dure & aſſez groſſe; ſes feuilles extérieures ſont d'un gros verd, fort cloquetées & entaſſées les unes ſur les autres; ſa graine eſt blanche.

21.°. La Cocaſſe eſt la Laitue favorite de tous les jardiniers, elle a l'avantage de pommer parfaitement, & de ſe conſerver pommée ſur pied pendant très-longtemps, malgré les chaleurs & les ſéchereſſes; ſes feuilles extérieures ſont d'un gros verd luiſant, fort cloquetées, elle eſt très-groſſe; ſemée en août, & repiquée à la Touſſaint, elle paſſe l'hiver. Elle demande une terre qui ne ſoit ni forte ni légère: pour pouvoir recueillir ſa graine, il faut l'élever ſur couche & l'aider à monter, en faiſant une inciſion en croix, ſans quoi le cœur pourrit: ſa graine eſt blanche.

22.° La Verſailles, ou Verſailleuſe a la feuille d'un

verd plus clair que celle de la Cocaſſe, ſans aucune teinte de roux; elle eſt moins bouchée auſſi que la Cocaſſe, & ſa pomme eſt plus applatie: ſes feuilles ſont moins entaſſées les unes ſur les autres, & elle eſt moins ſujette à rouiller.

23.° La groſſe Allemande, l'Impériale, eſt une Laitue dont la groſſeur eſt monſtrueuſe, ayant le même volume que la Batavia; ſes feuilles extérieures ſont extraordinairement grandes & liſſes, ſe terminant un peu en pointe dans leur jeuneſſe; ſa couleur eſt d'un verd pâle & terne; ſa pomme eſt très-ſerrée, jaune & tendre, ſon goût eſt ſucré quand le terrein lui convient; elle ſe conſerve auſſi longtemps pommée que la Cocaſſe, & ne mouchette pas de même; elle vient bien en toute ſaiſon, à la groſſeur près, qu'elle n'a pas en été au même dégré qu'au printemps: il faut la planter à quinze pouces environ de diſtance en tout ſens, & quelquefois elle ſe trouve encore trop ſerrée.

24.° La pomme de Berlin ſurpaſſe encore en groſſeur la groſſe Allemande; elle eſt parfaite, douce, tendre, fine, caſſante; ſon cœur blanchit très-bien, ſa couleur eſt d'un verd tendre, teint légérement ſur les bords de quelques ombres rouges. Elle pomme aſſez promptement, & réuſſit au printemps & en automne: il ne faut la planter qu'à dix-huit ou vingt pouces de diſtance en tout ſens.

25.° La longue Viſſée, eſt une nouvelle Laitue, ſingulière par ſa forme qui eſt alongée comme un pain de ſucre, & terminée en pointe avec des enfoncemens & des élévations qui tournent de bas en haut, & font le même effet qu'une vis de preſſoir; ſa pomme eſt aſſez également ſerrée dans toute ſon étendue, ſa feuille extérieure eſt d'un verd jaunâtre, caſſante & friſée à-peu-près comme la Batavia.

La ſeconde eſpèce de Laitue dont nous parlons dans cet article, eſt la Romaine ou Chicon, *Lactuca Romana*. On la cultive autant dans les potagers que la

Laitue pommée : elle n'a point cette pointe d'amertume qu'on trouve dans la Laitue pommée, aussi peut-on la manger crue sans assaisonnoment ; on ne peut pas l'élever par art pendant l'hiver, elle ne vient que dans la belle saison : on en cultive ordinairement de sept espèces : 1.° la Romaine hâtive qui pomme sous cloche ; elle plaît beaucoup dans la nouveauté : sa forme ressemble au Chicon blond ; sa couleur extérieure est un peu moins claire, & ses feuilles sont plus pointues ; on a cependant peine à les distinguer lorsqu'ils sont tous deux élevés en pleine terre ; il faut les semer sur couche dès le mois d'octobre, pour en jouir en avril.

2.° Le Chicon verd est l'espèce qu'on cultive le plus : il est plus gros & moins délicat que les autres espèces, il réussit en toutes saisons, il a l'avantage de se fermer de lui-même, ou tout au plus un lien à l'extrémité lui suffit ; sa feuille est longue, arrondie par le bout, rude & un peu cloquetée ; sa côte est blanche & sa couleur d'un gros verd.

3.° Le Chicon gris est peu différent du précédent ; sa couleur est d'un verd plus foncé.

4.° Le Blond est beaucoup plus délicat à manger que les précédens, il fait sa pomme également grosse, plate & remplie, mais il fond plus aisément ; il monte très-promptement : sa feuille est d'un verd jaunâtre, un peu pointue à l'extrémité, ayant la côte blanche ; la terre qui lui convient le mieux est celle qui tient le milieu entre la légère & la forte : mais sa belle venue dépend aussi des saisons, car dans les années tendres la terre légère lui convient mieux, & dans les années séches il réussit mieux en terre forte.

5.° Le Chicon rouge a les feuilles extérieures véritablement rouges, mais son cœur est d'un jaune parfait, & il est très-tendre ; la terre forte est celle qui lui convient le mieux, sur-tout dans les années séches : ce Chicon blanchit sans être obligé de le lier.

6.° Le Panaché, le Flagellé, la Laitue de Silésie a

les feuilles fouettées de veines rouges : il eſt préférable à tous les autres ; il plaît aux yeux & au goût.

7.° L'Alfange eſt une eſpèce particulière qui ne tient des autres que le gros de la forme : ſes feuilles ſont pointues, formées en langue de ſerpent, fines & liſſes ; ſa couleur eſt d'un verd pâle, teinte de quelques ombres rouges ſur ſon ſommet ; l'Alfange eſt fort tendre & fort délicate.

Toutes ces eſpèces de Chicon du plus au moins ont beſoin d'être liées pour blanchir ; on met d'abord dans le bas, ſuivant leur force, un ou deux liens de paille, ou de jonc, médiocrement ſerrés, & quelquefois dans le haut une troiſième qu'on ſerre davantage ; il faut prendre un beau jour pour les lier, & attendre qu'il n'y ait plus ni roſée, ni humidité, en obſervant auſſi de n'en lier qu'à proportion de ſon beſoin ; de huit en huit jours il faut lier ce qu'on peut conſommer.

Après avoir rapporté les différentes eſpèces de Laitues cultivées, nous allons donner la manière de les ſoigner pour en avoir de bonne heure en pleine terre. On ſéme les Laitues ſous cloche dès le mois de ſeptembre ou d'octobre, ſur des ados de terreau expoſés au midi ; trois ſemaines après on les repique ſur d'autres ados, & on donne tous les jours un peu d'air aux cloches, autant que le temps le permet ; on les laiſſe ſe fortifier dans cet état juſqu'au mois de février, ayant ſoin de couvrir les cloches avec de la litière pendant les gelées, & de les découvrir dans le gros du jour ; elles ſont bonnes pour lors à mettre ſur place : on choiſit à cet effet la meilleure expoſition ; on les accoutume auparavant au plein air, en les ſevrant peu-à-peu des cloches, ſuivant le temps ; lorſqu'on replante les Laitues en pleine terre aux mois de février & de mars, s'il fait du hâle & du ſoleil, il faut les arroſer légérement, & ſeulement le lendemain en plein midi.

On choiſit pour replanter les Laitues la terre la plus douce & la mieux fumée ; on diviſe le terrein en plan-

ches de cinq pieds de largeur, on met cinq rangs dans chaque planche, on les trace fort légèrement au cordeau avec un bâton pointu pour pouvoir se conduire en ligne droite; cette plante ne doit pas être enterrée, il faut que son cœur soit à fleur de la superficie de la terre, qu'on ne doit presser que médiocrement contre la racine avec le plantoir; on arrose ces jeunes replants aussitôt qu'ils sont placés, ce qu'on réitère tous les matins pendant les premiers jours. Nous ne parlons pas ici des Laitues qu'on a replantées aux mois de février & de mars, nous avons dit le temps où il falloit les arroser. Après que ces plantes ont repris, on leur donne une petite façon avec la serfouette, ce qu'on réitère autant de fois qu'il est nécessaire: quand il a beaucoup plu, il ne faut pas arroser les Laitues, de crainte qu'elles ne pourrissent.

Les vers du hanneton & un autre de couleur grise, font souvent la guerre aux Laitues en coupant leurs racines; il faut les chercher aux pieds de celles qu'on voit fanées. Dans les terres humides les limaces, les colimaçons, & sur-tout les loches, détruisent également la Laitue dès sa naissance, au point qu'il n'est pas possible d'en conserver un pied avant l'hiver, ni d'en replanter au printemps avant la fin d'avril; on pourroit chercher ces insectes, & les tuer, mais comme l'opération est un peu longue, le plus court est de resemer & de replanter d'autres Laitues. On arrache les Laitues qui commencent à monter, pour donner plus d'air aux autres.

La Laitue qui vient sans être replantée, est plus belle que celle qui est replantée; elle réussit aussi mieux pour donner de la graine: comme il est d'usage au printemps de semer la Laitue sur des planches, d'où on la retire pour la remettre ailleurs, on en laisse quelques pieds à des distances convenables pour grainer. Il faut semer de la Laitue tous les quinze jours, pour avoir toujours du replant.

Il y a des terreins, où la graine, quand les grandes

chaleurs commencent, s'échaude en terre & ne léve pas; il faut avoir soin de la mouiller tous les jours pour la faire germer; & lorsque l'expérience montre que cela ne suffit pas, il faut aussi-tôt qu'on a semé & hersé la graine, couvrir la place avec quelques paillassons ou de la grande paille étendue promptement, & mouiller par-dessus; quelques jours après, quand la semence commence à lever, on ôte cette couverture au coucher du soleil, pour que l'air de la nuit l'endurcisse un peu.

On recueille la graine de Laitue en août & en septembre sur les pieds qui ont passé l'hiver, & sur ceux venus des premières semences du printemps; on doit avoir eu le soin de mettre des baguettes auprès des montans, après avoir préalablement choisi les plus belles pommes, & nettoyé toutes les feuilles inutiles qui se trouvent au bas de la tige.

Au temps de la fleur il s'engendre assez souvent un petit ver blanc, dans le bouton qui se forme, à la suite de quelque nuille; comme ce mal est sans reméde, il faut laisser des pieds pour grainer plus que moins, parce qu'il se trouvera dans le grand nombre des pieds qui n'y seront pas sujets: la graine est mûre lorsque la plus grande partie des fleurons sont garnis de leurs aigrettes, & lorsque la plante fend & se séche; on coupe & on arrache pour lors le pied, qu'on expose debout au soleil pendant quelques jours, & le plus qu'on peut hors du voisinage des oiseaux & des mulots; on la bat ensuite, on la vanne & on l'enferme séchement en l'étiquettant. La graine se conserve trois ans: celle de deux ans est la meilleure.

La troisième espèce de Laitue est la sauvage: elle est annuelle; on la trouve sur les chemins, au bord des murailles: elle se nomme *Lactuca sylvestris costâ spinosâ*. Pin. *Lactuca virosa*. Linn.

Toutes les Laitues ne sont bonnes à manger que lorsqu'elles sont jeunes, & avant de monter en tige; elles doivent être tendres, pleines de suc, & avoir cru en

terre grasse dans les jardins. C'est un herbage sain, mais comme il renferme un suc un peu narcotique, il n'en faut user qu'avec précaution, c'est-à-dire, manger peu de Laitue, la manger rarement seule, & n'en point manger avec le poisson ou autres alimens froids. La qualité de cette plante est de rafraîchir & d'humecter; elle corrige la trop grande âcreté de la bile, & entretient le ventre libre; son phlegme laiteux & visqueux calme ou tempère le mouvement des humeurs. Dans les grandes chaleurs elle convient aux jeunes gens bilieux, & aux personnes qui ont l'estomac fort échauffé. Il ne faut jamais extraire le suc de la Laitue pour le boire crud : bu en une certaine quantité, il empoisonneroit comme si on avoit pris de la ciguë, l'expérience l'a fait voir. L'usage excessif de la Laitue cause des démangeaisons par tout le corps ; ce qui provient sans doute de ce que son suc qui est froid de sa nature, produit un chile crud, indigeste & picotant. La Laitue se mange cuite ou crue; mais elle convient mieux cuite aux personnes qui ont l'estomac foible. De toutes les espèces de Laitues la Romaine est la plus saine ; mais on mange toutes les espèces en salade.

On se sert beaucoup de la Laitue en médecine ; on prend sa graine en substance dans des boissons pour rafraîchir, on fait entrer ses feuilles dans les lavemens & bouillons rafraîchissans : on prétend que cette plante guérit la migraine, en l'appliquant seule sur le front, ou si on la fait amortir sur le feu avec le vinaigre, le cerfeuil, le pourpier & la pimprenelle : on assure aussi que la Laitue augmente le lait des nourrices ; on fait avec ses feuilles une eau distillée qui est la base des juleps rafraîchissans & somnifères ; son suc mêlé avec de l'huile rosat, appaise la douleur de tête ; il procure du sommeil aux fébricitans, si on en enduit leur front & leurs tempes. La Laitue sauvage est aussi employée en médecine ; son jus pris en breuvage avec vinaigre miellé, purge les sérosités par les selles, nettoie la

chassie des yeux, & éclaircit la vue; sa semence en poudre, délayée dans quelque liqueur appropriée, arrête la gonorrhée, lorsqu'elle n'est plus virulente. L'eau distillée de ses feuilles appaise la soif dans les fièvres ardentes.

LAMBRUSQUE.

LA LAMBRUSQUE, la Vigne sauvage, est une espèce de vigne qui croît plus promptement que la vigne ordinaire : on s'en sert pour couvrir les treilles & les tonnelles, on en garnit les murs; son fruit n'est pas bon à manger, mais ses feuilles argentées en-dessous font un coup d'œil singulier & agréable : cette vigne se nomme *Vitis labrusca.* Linn. *Vitis sylvestris virginiana.* Pin. Elle nous vient originairement de l'Amérique septentrionale.

LAMIER.

LE LAMIER, l'Archangélique, l'Ortie blanche, l'Ortie morte, est une plante dont la racine est rameuse, fibreuse & traçante; ses tiges sont hautes d'un pied, quarrées, grêles, creuses, un peu velues, noueuses; ses feuilles sont opposées deux à deux, cordiformes, pointues, pétiolées; ses fleurs sont verticillées, presque sessiles, ayant des feuilles florales qui les accompagnent & qui sont éparses, entières, quelques-unes en forme d'alène, au milieu des bouquets de fleurs; ces fleurs sont labiées, dont la lèvre supérieure est obtuse, entière, en forme de cuiller; l'inférieure est plus courte, échancrée en forme de cœur, leur corolle est blanche : ses semences sont au nombre de quatre, triangulaires, tronquées,

tronquées, placées dans l'intérieur du calice, dont les découpures se terminent en filets aigus. Cette plante se nomme *Lamium vulgare album, sive archangelica flore albo*. Park. Theat. *Lamium album*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les haies, dans les buissons à l'ombre.

Il y a encore en France plusieurs autres espèces de Lamier: 1.° le Lamier jaune. *Lamium folio oblongo, luteum*. Pin. 2.° Le petit Lamier. *Lamium folio caulem ambiente minus*. Pin. 3.° Le Lamier rouge. *Lamium purpureum fœtidum, folio subrotundo*. Pin.

On trouve sur le Lamier le grand vertubleu: *Crysomela viridi cærulea*. Linn. Faun. Suec. n.° 419. Cet insecte a quatre lignes de longueur sur trois de largeur: il est oval & fort convexe; sa couleur est par-tout d'un beau verd glacé d'un peu de bleu; ce qui produit de très-beau reflets: Il n'y a en tout que ses yeux qui soient jaunâtres; son corcelet est échancré en devant, à l'endroit de la tête; il est parsemé, ainsi que les étuis, de petits points qui ne se touchent pas, & qui font quelques stries, mais peu régulières.

On mange en quelques pays les feuilles cuites de Lamier. L'Ortie blanche est d'usage en médecine: elle résout les tumeurs, desséche & cicatrise les ulcères, adoucit les douleurs & les inflammations; on l'emploie dans les maladies des poumons, dans les pertes, dans les fleurs blanches: on se sert principalement des fleurs; on les emploie en guise de thé, de même que les sommités fleuries; ces mêmes fleurs, macérées au soleil dans de l'huile d'olive, font un baume vulnéraire excellent pour les plaies des tendons; c'est du suc de cette plante que l'on fait usage pour arrêter les pertes de sang. On le donne aux hommes à la dose de deux onces, & aux chevaux à la dose d'une demi-livre.



LAMPOURDE.

LA LAMPOURDE, le petit Gloutteron, le Xanthium, eſt une plante qui pouſſe une tige ronde, rameuſe, poudrée, tachetée de quelques lignes ou points noirâtres, groſſe comme le petit doigt, haute d'environ un pied & demi, quoiqu'il s'en trouve quelquefois de quatre ou cinq pieds: ſes feuilles ſont vertes, blanchâtres & comme cendrées, larges comme une main, crénelées inégalement ſur leurs bords, de la figure de celle du pas-d'âne: ſes fleurs naiſſent dans les aiſſelles des feuilles, & chacune eſt un bouquet à fleurons, ſemblables à de petites veſſies, du fond deſquels ſortent cinq étamines: ces fleurons tombent facilement, & ne laiſſent aucune graine après eux; mais il naît ſur le même pied, au-deſſous de ſes fleurs mâles ou ſtériles, d'autres fleurs femelles, qui ſe changent en fruits oblongs, verds, hériſſés de pointes, diviſés intérieurement en deux loges, qui renferment des amandes oblongues, couvertes d'une peau noirâtre, d'un goût doux & aſſez agréable; ſa racine eſt blanche. Cette plante fleurit en juillet & août.

Les Botaniſtes la nomment *Xanthium*. Dod. pempt. 39. Tourn. 439. *Xanthium caule inermi*. Linn. Hort. Cliff. 443. *Siſt. nat. édit. X*. 126. 7.

Elle croît naturellement ſans culture aux bords des foſſés deſſéchés, près des murailles en terre graſſe. On en voit aux environs de Paris, d'Aix, de Montpellier, de Metz, de Straſbourg, d'Eſtampes, d'Orléans, de Nantes; à Courtagnon en Champagne.

Les feuilles de petit Gloutteron ou petite Bardane, ſont amères, aſtringentes. Tournefort rapporte qu'on aſſuroit de ſon temps que l'uſage du Xanthium guériſſoit les écrouelles, les dartres, & purifioit le ſang.

On en conseille intérieurement le suc à la dose de six onces, ou son extrait à la dose d'un gros: on applique extérieurement ses feuilles pilées sur les tumeurs scrophuleuses. Konig prétend que la semence de cette plante, infusée dans l'esprit de vin, pousse le sable puissamment; on doit donc la recommander dans la gravelle: on la donne pour lors en poudre à la dose d'un demi-gros dans du vin blanc. Les anciens se servoient du fruit de cette plante pour teindre les cheveux en blond ou roux: on en tire aussi pour les étoffes une belle teinture jaune.

LAMPSANE.

LA LAMPSANE, le Gras de Mouton, l'Herbe aux mammelles, est une plante dont la racine est blanche, simple, ligneuse & garnie de fibres; sa tige est haute de deux coudées & plus, cylindrique, cannelée, garnie de quelques poils, rougeâtre, creuse, branchue. Les feuilles qui sont vers la racine & vers la partie inférieure de la tige ont de chaque côté, une ou deux découpures plus larges, & une à leur extrémité, de la grandeur & de la figure de celle du Laitron; elles sont molles, velues, placées alternativement: celles qui sont au haut des tiges & sur les rameaux, sont oblongues, étroites, pointues, sans queue & entières: la partie supérieure des tiges & des rameaux est lisse & terminée par de petites fleurs jaunes, composées de plusieurs demi fleurons, portés chacun sur un embryon, & renfermés dans un calice d'une seule pièce, découpé en plusieurs parties, lequel se change ensuite en une capsule cannelée, remplie de menues graines, noirâtres, un peu courbes, pointues, sans aigrettes; toute cette plante répand un lait amer quand on la blesse: elle se nomme *Lampsana.* Dod. *Lampsana vulgaris.* Off. Elle croît fréquemment

dans les jardins & les vergers, le long des champs & sur le bord des chemins.

On trouve en Bourgogne une autre espèce de Lampsane qu'on nomme *Lampsana aphyllocaulos*. Act. *Acad. reg. Scienc. Par.* 1721. La Lampsane est rafraîchissante & émolliente ; on l'emploie quelquefois dans les décoctions pour les lavemens, on s'en sert rarement à l'intérieur. Cette plante pilée, appliquée extérieurement, ou son suc exprimé & mêlé dans des onguens, déterge les ulcères & les plaies ; ce même suc guérit les dartres, & est très-bon pour les mammelles ulcérées ; on mange à Constantinople la Lampsane en guise de salade.

LARME DE JOB.

LA LARME DE JOB est une plante dont la racine est rameuse, fibreuse, sa tige est haute d'un pied & demi, c'est une espèce de chaume articulé & plein ; ses feuilles sont simples, entières, pointues, embrassant la tige par le bas ; ses fleurs sont au sommet, disposées en panicule lâche ; elles sont à pétales, à trois étamines, mâles ou femelles sur le même pied : les mâles sont rassemblées en épis, lâches, composées d'une bâle contenant deux fleurs, & formées de deux valvules oblongues, ovales, obtuses, sans barbe, ayant la valvule extérieure plus épaisse : dans la bâle on trouve deux autres valvules, qu'on peut considérer comme une espèce de corolle à deux valvules ovales, lancéolées, sans barbe ; les fleurs femelles sont placées en petit nombre, à la base des épis mâles ; les valvules de leur bâle sont plus arrondies, plus épaisses, brillantes, dures, sans barbe. Cette plante se nomme *Lacryma Jobi*. Clus. hist. *Coix Lacryma Jobi*. Linn. Elle nous vient originairement des Indes : on la cultive dans nos jardins pour faire des

chapelets avec sa graine; on lui attribue en médecine la vertu du gremil.

LAVANDE.

LA LAVANDE, l'Aspic, l'Espic, est un sous-arbrisseau dont la racine est ligneuse & fibreuse; sa tige a deux pieds; elle est ligneuse, grêle, quadrangulaire; ses feuilles sont opposées, sessiles, lancéolées, entières; ses fleurs sont au sommet des tiges, disposées par anneaux en manière d'épi, avec des feuilles florales plus courtes que les calices, qui sont rougeâtres; elles sont labiées, dont le tube est cylindrique, plus long que le calice; la lévre supérieure est relevée, étendue, partagée en deux, & l'inférieure est divisée en trois parties arrondies, à-peu-près égales; leurs semences sont au nombre de quatre, arrondies, dans un calice refermé par le haut. Cette plante se nomme *Lavandula angustifolia.* Pin. *Lavandula spica.* Linn. Elle croît aux environs de Perpignan, à Selleneuve, au Terrail, à Montferrier dans le Languedoc, & aux environs d'Aix en Provence: on trouve encore en Provence trois autres variétés de Lavande: 1.° celle à larges feuilles & à fleurs bleues: 2.° celle à fleurs blanches & à larges feuilles: 3.° enfin celle à feuilles étroites & à fleurs blanches.

On cultive la Lavande dans nos jardins; on la multiplie de boutures ou de plants enracinés; on partage les vieux pieds, on les replante autour des carreaux des potagers, en faisant préalablement une petite tranchée; on choisit pour cette opération le printemps ou l'automne: cette plante reprend aisément sans aucun soin particulier, & toute terre lui est à-peu-près égale; elle résiste à tous les temps, & se soutient dans la même place pendant deux ou trois ans, mais ensuite il faut la renouveller, sans quoi elle s'étendroit trop; on coupe

les épis, lorsqu'ils sont en pleine fleur, pour l'usage auquel on les destine; on les laisse sécher, si on en veut avoir de la graine, & on les recueille au mois de septembre. On chauffe en Provence & en Languedoc le four avec la Lavande; celle qu'on cultive dans nos jardins n'a pas tant de vertu que celle qui vient de nos provinces méridionales; on emploie indifféremment sa feuille & sa fleur, quoique cependant de l'aveu de tout le monde, il y a plus de vertu dans la fleur unie avec l'épi que dans la feuille seule. L'eau de Lavande qui n'est autre chose que l'eau-de-vie dans laquelle on a fait infuser la fleur séparée de l'épi, ou même de l'eau simple, où on fait pareillement infuser ces fleurs, & qu'on expose au soleil, est souveraine dans les blessures, les foulures, & toutes sortes de douleurs: on en frotte à plusieurs reprises la partie malade, on y laisse ensuite un linge ou un papier brouillard qui en est imbibé. On la mêle dans toutes les décoctions céphaliques & nervales; on l'emploie encore pour réveiller les esprits, & ranimer les sens; on s'en frotte la tête après qu'elle est rasée, & elle empêche les fraîcheurs de pénétrer par les pores; elle sert dans les bains de propreté de l'un & de l'autre sexe, & elle est aussi agréable aux sens qu'utile au corps, dont elle écarte les mauvaises exhalaisons, lorsqu'on y est sujet. On tire de toute la plante une huile essentielle fort vantée dans les maladies du cerveau, les vapeurs hystériques & l'épilepsie; sa dose est de huit ou dix gouttes prises dans une liqueur appropriée; quatre ou cinq gouttes de cette huile prises à jeun dissipent la migraine & fortifient l'estomac. Si on mêle cette huile avec celle de millepertuis & de camomille, elle fait un excellent liniment pour les rhumatismes, la paralysie & contre les mouvements convulsifs. On fait encore par infusion, dans l'huile d'olive, une huile de Lavande qu'on appelle huile d'aspic, également propre aux arts & à la médecine: elle entre dans la composition de beaucoup de vernis; elle fait mourir

les vers, punaiſes & autres vermines qui s'attachent au corps humain ; on en frotte un papier brouillard qu'on applique ſur la tête des enfans. Les épis chargés de leur fleur & ſéchés proprement, ſont excellens pris en infuſion en guiſe de thé, pour le vertige, le tremblement des mains, les mouvemens convulſifs, les affections ſoporeuſes, la paralyſie, l'aſthme convulſif, le bégaiement, & les autres maladies des nerfs ; on fait avec ces épis des paquets dont on ſe ſert pour écarter la mauvaiſe odeur : on en met dans les endroits où régne un air infect ; on en met auſſi parmi le linge pour lui donner une bonne odeur : on ſe ſert de la fleur en particulier, qu'on détache des épis, pour faire des ſachets de ſenteur ; après avoir tiré de ces épis la quantité de fleurs dont on a beſoin, on y mêle une poignée de clous de girofle, & autant de poivre fin, plus ou moins, ſuivant qu'on veut laiſſer dominer dans le ſachet l'odeur de la Lavande ou des épices ; le tout ſe met dans des ſacs de papier, dont on ferme l'ouverture avec de la colle, pour enfermer cette compoſition de manière qu'il n'y puiſſe point entrer d'air, & que l'odeur ne puiſſe pas s'évaporer au-delà de ce qu'elle doit ſe répandre : on recouvre enſuite ces ſacs d'une étoffe de ſoie, qui les enveloppe juſte : ce mêlange d'odeurs eſt fort ſupérieur, par les épreuves qu'on en a faites, à tous les pots de ſenteur.

On a obſervé que l'eau ou l'huile de Lavande qui eſt ſi ſouveraine, lorſque la foibleſſe des parties vient d'une intempérie froide ou d'humeurs froides, devient pernicieuſe, lorſqu'il y a cauſe de chaleur ; elle augmente alors le mal en portant à la tête. Sennert prétend que l'onction d'huile de Lavande eſt préférable à l'onguent mercuriel pour tuer les poux : on met de l'huile d'aſpic dans les colombiers pour y attirer les pigeons ; je me ſuis ſervi pluſieurs fois des feuilles & fleurs de Lavande que je faiſois cuire avec de l'orge pour ſervir d'amorce aux poiſſons.

LAURÉOLE.

LE LAURÉOLE est un arbrisseau dont la racine est ligneuse, pliante, épaisse, longue & partagée en plusieurs fibres : son tronc & ses rameaux s'élévent à la hauteur de deux ou trois pieds ; ils sont ronds & flexibles, difficiles à rompre, couverts d'une écorce cendrée ou blanchâtre ; ses feuilles sont lisses, toujours vertes, luisantes, noirâtres, inégales, semblables à celles du laurier, mais plus petites & sans odeur ; elles sont posées alternativement sur les branches, excepté au sommet des rameaux, où elles sont très-nombreuses & disposées en touffes ; ses fleurs sont d'un jaune tirant sur le verd ; elles sortent ordinairement trois à la fois d'un même bouton ; elles sont dépourvues de calice, & n'ont qu'un seul pétale en forme de tuyau, qui n'est point ouvert par le bas, & dont l'extrémité est terminée en quatre parties ovales & figurées en pointe. En faisant sa dissection, on y remarque huit étamines, dont quatre alternativement sont plus courtes que les autres, terminées par des sommets arrondis, séparés en deux, & un pistil formé par un embryon aussi arrondi, sur lequel repose immédiatement un stigmate applati & sans stile : cet embryon se change en une baie presque ronde, plus grosse que celle du genièvre, verte d'abord, noire en sa maturité, remplie de suc, qui contient dans son milieu un noyau dur, dont l'amande est blanche.

Les Botanistes nomment cet arbre *Laureola semper virens flore viridi, quibusdam laureola mas.* Pin. *Daphne racemis axillaribus, foliis lanceolatis, glabris.* Linn. *Sp. plant.* en françois Garou. Il croît sur la route de Dijon à Agey, & en plusieurs autres endroits de la Bourgogne, sur le mont Pila, dans le Lyonnois, dans le Languedoc près de Montpellier, en Alsace, aux

environs d'Aix en Provence, aux environs d'Estampes, dans les bois du Frêne & dans le village du grand Saint-Martin, auprès de Malsherbe, autour de Laigle en Normandie; on en voit aussi dans la généralité de Paris, dans celle de Franche-Comté & de Lorraine.

Il y a encore en France plusieurs autres espèces de Lauréole : la première est le Lauréole femelle, le Bois-gentil, le Mezereon. *Thymælea lauri folio deciduo, sive laureola fœmina.* Tourn. 595. *Daphne floribus sessilibus, ternis, caulinis, foliis lanceolatis, deciduis.* Linn. *Sp. plant.* Il ne diffère du Garou que par la couleur de ses fleurs qui sont purpurines, de même que ses baies, & par ses feuilles qui sont plus petites, plus minces, plus molles & moins luisantes que celles du Garou, & qui tombent à l'approche de l'hiver. On trouve cette espèce aux environs de Paris, dans la Lorraine, à l'Esperou auprès de Montpellier, en Provence, dans l'Alsace, la Bourgogne, sur le mont Pila, dans la Champagne, aux environs de Rheims au bois le Sourd, à Sainte-Barbe & au bois Fournier, de même que dans la Picardie, à cinq lieues d'Amiens.

La seconde espèce est la Passerine : *Thymælea linariæ folio vulgaris.* Tourn. 597. *Stellera foliis linearibus, petalis quadrifidis.* Linn. Amœn. 1. p. 400. Cette plante vient dans la généralité de Paris, autour d'Aunay, du Moulin-neuf, &c. en allant de-là à Livry & le long du ruisseau de Morée; on en voit aussi en Alsace, dans les champs de la Provence, à Sauret, Salicate & Montferrier auprès de Montpellier; on en trouve encore auprès d'Estampes proche les vignes de S. Villers, & autour de Montfaucon : elle croît aussi dans les sables de Clery & de S. Laurent-des-eaux, généralité d'Orléans, dans la Champagne entre Joui & Pargny.

La troisième espèce est le Garou à feuilles de lin, le Sain-bois. *Thymælea foliis lini.* Pin. 463. *Daphne floribus racemosis, foliis lineari lanceolatis acuminatis*

integris. Guettard. 427. On en trouve à Fouras entre la Rochelle & Rochefort, dans les sables des bords de la mer, dans le pays d'Aunis du côté des terres & des environs de Longueville, en allant à Jarre; auprès de Nantes dans les bois des religieux Bernardins de la Blanche, en l'île de Noirmoutier, dans les endroits stériles de la Provence méridionale, aux environs de Montpellier, à Gramont & à S. George. Les habitans de Montpellier nomment cette espèce la Trintanelle, la Conteperdois.

La quatrième espèce est le Garou à feuilles de polygala. *Thymælea foliis polygalæ glabris.* Bot. Monsp. 305. *Daphne floribus sessilibus axillaribus, foliis lanceolatis, caulibus simplicissimis.* Linn. *Sp. plant.* Elle croît aux environs de Montpellier à la Taillade de Gignac, & en Provence dans la colline du champ de Cotignac.

La cinquième est le Garou à fleurs purpurines odorantes. *Thymælea alpina, linifolia, humilior, flore purpureo odoratissimo.* Tourn. *Daphne floribus congestis, terminalibus sessilibus, foliis lanceolatis, nudis.* Linn. *Sp. plant.* Cette espèce vient naturellement sur les hautes montagnes de Bourgogne, sur les Alpes: M. Burckel l'a trouvée sur les autres montagnes des Vosges qui séparent la Lorraine de l'Alsace; on en voit aussi en Provence sur le rocher de la Victoire, & au mont Achen.

La sixième espèce est la Tartonraire & le gros Retombet de Provence. *Tartonraire gallo provincia massiliensium.* Lob. Icon. 371. *Daphne floribus sessilibus, aggregatis, axillaribus, foliis ovatis, utrinque pubescentibus, nervosis.* Linn. *Sp. plant.* Cette plante croît aux environs de Marseille, & à mont Redon.

La septième espèce est le Bois gentil à feuilles panachées de blanc: c'est une variété de la première espèce, elle se trouve en Bourgogne. *Thymælea lauri folio deciduo, foliis ex albo variegatis.*

La huitième & dernière espèce est le Garou velu à feuilles de petit sedum. *Thymælea tomentosa foliis sedi minoris.* Tourn. 595. *Passerina foliis carnosis, extùs glabris, caulibus tomentosis.* Linn. *Sp. plant.* Elle croît aux environs de la mer dans les endroits stériles, dans le territoire de Marseille, à Mont-Redon.

Les différentes espèces de Garou se multiplient d'elles-mêmes par les semences qui se répandent à terre ; on peut aussi les multiplier par marcottes & par boutures ; elles se plaisent à l'ombre. Le Lauréole mâle mérite une place dans les bosquets d'hiver à cause de ses feuilles qui ne le quittent point, & à cause de sa forme régulière. Le Bois gentil annonce le printemps par ses fleurs qui sont très-jolies, & qui s'épanouissent dès le commencement du mois de mars : on en met dans les massifs des bosquets bas de cette saison.

Les feuilles & les baies du Lauréole mâle & de la plupart des Garoux purgent vigoureusement ; on les ordonne à la dose d'un gros en substance, & à celle de deux en infusion. Ce purgatif a besoin de correctif, on se sert à cet effet de la crême de tartre, ou de quelque sel fixe & lixiviel : on fait aussi macérer ces feuilles dans le vinaigre pendant vingt-quatre heures, ou dans le suc de grenade, de coings, de pourpier, & même dans le mucilage des graines de psyllium ; d'autres les corrigent en les faisant infuser dans du vin ; plusieurs prétendent que quand on les fait macérer dans le vinaigre, elles y doivent rester trois jours, encore faut-il avoir la précaution de les changer tous les jours, & de les bien laver ensuite dans l'eau. Malgré tous les correctifs, il y a toujours du danger de se servir du Lauréole, il est de la prudence d'un médecin de ne l'employer qu'à défaut d'autres remédes. Cet arbuste est même si dangereux, que les médecins de Mauritanie lui ont donné le nom de lion de terre, ou de plante qui fait les venins : il est rapporté dans la gazette salutaire de 1761, que François Bacchi périt

malgré tous les secours qu'on put apporter, pour s'être voulu purger avec un scrupule de la poudre de cette plante.

On emploie extérieurement pour les maladies des yeux, en place de seton, la racine de Bois-gentil : on fait macérer dans le vinaigre ou dans une forte lessive un morceau de cette racine long & arrondi comme une tente de charpie : on perce l'oreille, & on l'y insére ; cela fait sortir une grande quantité de sérosités ; on appaise par-là l'inflammation des yeux, & l'on prévient le plus souvent la cataracte.

Plusieurs auteurs prétendent que les grains de Cnide dont parlent Hippocrate & les anciens Grecs, ne sont autre chose que les graines du Lauréole : les oiseaux en sont fort friands ; c'est une fort bonne nourriture pour eux, quoique ce soit un purgatif dangereux pour les hommes, d'où l'on peut conclure qu'on ne doit pas user d'une plante inconnue, quoique les animaux en mangent sans danger, parcequ'elle peut devenir poison pour nous.

Le Garou à feuilles de polygale est le purgatif ordinaire des paysans d'Arragon & de Catalogne ; mais M. Milon, médecin Espagnol, assure que cette plante leur occasionne souvent de cruelles tranchées.

La Tartonraire des Marseillois, ou l'Herbo laurino des paysans des environs d'Aix, est aussi le purgatif usité parmi le menu peuple de ces pays.

Les teinturiers se servent du Garou pour teindre les étoffes de laine en jaune.

M. Leroi, ancien apothicaire major des camps & armées du roi, a donné un essai sur l'usage & les effets de l'écorce du Garou à feuilles de lin, qui est la troisième espèce de cet article. Il emploie ce remède extérieurement pour guérir les maladies les plus rebelles ; les habitans du pays d'Aunis en font grand usage en topique : ils placent sur la partie extérieure du bras, au bas du muscle deltoïde, un morceau d'écorce de Garou

récent, long d'un pouce, large de ſix à huit lignes: ils recouvrent cette écorce d'une feuille de lierre, & mettent par-deſſus une compreſſe qu'ils aſſujettiſſent par une bande. Dans les premiers jours ils renouvellent l'écorce ſoir & matin, & quand l'exution (nouveau mot inventé par M. Leroi, pour exprimer la manière d'opérer du remède) eſt établie, ils ne la changent plus qu'une fois en vingt-quatre heures; ils ſont même dans l'uſage de n'en mettre que de jour à autre, & laiſſent quelquefois de plus grands intervalles: quand le Garou n'eſt pas récent, il faut le faire tremper dans du vinaigre, & même de l'eau commune, ſept ou huit heures avant de s'en ſervir; on fend pour cela l'écorce circulairement juſqu'à la partie ligneuſe, & longitudinalement enſuite, pour pouvoir enlever plus facilement le morceau qu'on ſe propoſe d'appliquer. Le ſentiment le plus ordinaire que cauſe le Garou ainſi appliqué, eſt celui d'une démangeaiſon plus ou moins forte; elle a particulièrement lieu quand le temps change & qu'il veut pleuvoir: dans les premières ſemaines de l'établiſſement des exutoires (autre nouveau mot de l'auteur) on peut étuver la partie phlogoſée avec l'eau tiéde ſimple ou de guimauve, ce dont on peut ſe diſpenſer quand les douleurs des premiers panſemens ſont paſſées, ce qui arrive communément du ſixième au dixième jour; au reſte ces exutoires ne forment ni plaie ni excavation, à moins cependant que les perſonnes qui s'en ſervent n'aient beaucoup de délicateſſe dans la peau; l'épiderme ſeul eſt déchiré, & on n'apperçoit qu'une rougeur circonſcrite, ordinairement proportionnée à l'étendue de la feuille qui recouvre l'écorce. Si l'on manquoit de lierre, on pourroit y ſubſtituer une feuille de mauve, de bette, de plantain.

Les exutoires, ou l'application extérieure de l'écorce de Garou conviennent, dit M. Leroi, dans tous les cas où les cautères potentiels ſont indiqués, ainſi que les ſetons, les ventouſes ſcarifiées, les véſicatoires, & dans

ceux où il s'agit de procurer une métastase salutaire, ou d'en éviter une dangereuse : lorsqu'il faut opérer une diversion & un déplacement utile, contre les tumeurs froides, lentes, œdémateuses, que l'on veut faire avorter, résoudre & rallentir dans leurs progrès; dans toutes les circonstances où la délitescence des humeurs seroit à craindre; contre les fluxions des yeux, rebelles & invétérées, des oreilles, de la tête, & de la poitrine même; enfin dans tous les cas où il est à propos de diviser, de partager un effort d'action trop concentré dans une partie vers laquelle sont déterminés des courans d'humeurs qu'il seroit dangereux de laisser fixer & accumuler; ou quand il faut l'augmenter dans une partie que le défaut de ressort & l'empâtement jettent dans l'inertie. Il faut lire dans l'ouvrage même l'exposition des motifs qui méritent au Garou la préférence sur tous les autres moyens auxquelles M. Leroi veut le faire substituer.

Les habitans de l'Aunis se bornent à employer le Garou contre les ophthalmies les plus rebelles, contre les oreillons, & quelques engorgemens glanduleux du col. Dans les ophthalmies on applique le Garou sur le bras du côté de l'œil malade, & si les deux yeux sont affectés, on fera bien, pour en hâter la guérison, de placer un exutoire sur chaque bras : quand on aura pris ce parti, on peut se dispenser de recourir aux collires les plus vantés; il suffira de laver les yeux avec de l'eau froide, une décoction légère de mauve, &c. & d'y ajouter dans les premiers temps, si l'inflammation étoit forte, huit à dix gouttes d'extrait de Saturne sur quatre cueillerées de décoction. Le Garou réussira aussi contre les chassies humides & séches, le larmoiement habituel, les reliquats de la petite vérole, qui donnent lieu aux maladies des yeux chez les enfans; contre les accidens qui surviennent aux yeux, après la repercussion des maladies cutanées. M. Leroi propose encore le Garou contre les tumeurs lymphatiques pituiteuses;

froides, molles, les concrétions loupeuses, goîtreuses, ankylotiques, écrouelleuses. Il s'arrête sur-tout aux écrouelles, & expose dans son essai les raisons physiques qui lui font espérer des succès de l'application du Garou contre cette maladie. Un fils de M. T..... de Rochefort ayant été nourri d'un mauvais lait, tomba dans un dépérissement qui fit craindre pour sa vie. Vers sa quatrième année il parut perclus de tous ses membres, & perdit l'usage du bras droit qui enfla; l'enfant ne ressentoit plus alors les douleurs qui précédemment avoient été aussi vives que fréquentes : on travailla vainement à résoudre l'engorgement, & dans une consultation il fut décidé de le lui ouvrir; il ne sortit que du sang, la plaie devint considérable, & l'humeur qu'elle fournissoit délabra tellement la main de cet enfant, qu'ayant rongé les parties molles, elle la perça d'outre en outre. Quelques portions d'os du métacarpe furent cariées, il sortit des esquilles au moment qu'on croyoit la plaie guérie : les doigts index & du milieu tombèrent : les plaies restèrent sanieuses pendant deux ans; alors cet enfant eut une petite vérole d'une très-mauvaise espèce : dans la convalescence il lui survint aux yeux une fluxion des plus inquiétantes, & après un usage de plusieurs années de toute sorte de remèdes internes, des cautères, des setons, des vésicatoires, on ne parvint pas à mettre fin à tant de maux : on ne para pas même à l'engorgement des glandes du col, qui se tuméfièrent & s'ouvrirent bientôt. Il n'y eût que le Garou seul, & employé sans aucun régime particulier, qui le put remettre en parfaite santé.

Les dépôts laiteux externes, qui ont éludé les traitemens ordinaires, s'ils ont cessé d'être inflammatoires & phlogosés, n'excluent point les exutoires, sur-tout lorsqu'on aura fait précéder l'application des émolliens propres à donner à la matière laiteuse la fluidité dont elle a besoin pour rentrer dans les vaisseaux de la circulation, & s'évacuer par les issues qu'établit le Garou:

on conçoit qu'il faut aider ce travail par une boisson délayante, chargée de *sel de duobus*. On fera bien d'associer à ces moyens, la magnésie blanche, à grande dose, rendue purgative avec le diagrede, proportionnément à la constitution & aux forces des malades. Si les dépôts étoient ouverts, les exutoires seroient mieux indiqués encore.

Quoique M. Leroi ait dit dans son ouvrage que les habitans de l'Aunis dirigeoient quelquefois le Garou contre les maladies des oreilles, cependant il ne veut pas qu'on s'en serve lorsqu'il y a eu suppuration ou suintement établi à la suite d'une inflammation qui aura suppuré, ou un dépôt dans les membranes qui tapissent l'intérieur de l'oreille, dont la matière se seroit fait jour. Le Garou est très-bon contre les engourdissemens du nerf auditif, & son relâchement.

Dans les affections graves de la peau, les exutoires ont le plus grand succès, & mettent à l'abri des repercussions redoutables qui arrivent d'elles-mêmes, ou par la témérité d'un traitement propre à les occasionner.

En général on doit regarder le Garou comme un reméde essentiel contre les incommodités multipliées des enfans : ses effets bien appréciés, dit l'auteur, nous montrent des moyens aussi simples que propres à les détruire, & à en préserver la jeunesse ; il propose aussi le Garou dans la petite vérole & la teigne. M. Leroi emploie encore l'écorce de cette plante pour les maladies internes ; il conseille aux personnes sujettes aux fluxions pituiteuses, l'établissement d'un exutoire sur un bras. Dans la toux qui annonce concurremment avec quelques autres symptômes, le premier dégré de la phthisie, il faut promptement établir un exutoire sur les deux bras. M. de B.... en fit établir un à une dame angloise à la suite d'une maladie de poitrine ; ses crachats étoient puriformes, &c. quatre mois après l'établissement de l'exutoire, elle se trouva si bien

qu'on

qu'on le supprima, après l'avoir purgée plusieurs fois : depuis ce temps elle a joui d'une parfaite santé. Les exutoires conviennent encore préférablement dans toutes les affections de la poitrine qui dépendent des engorgemens séreux & visqueux, même dans les épanchemens. Les personnes attaquées d'asthme humide peuvent en conséquence être soulagées par son action, sur-tout si l'on combine en même temps avec les exutoires le looch anti-astmatique du codex médicamentaire de Mons, composé de deux gros de gomme ammoniaque en larmes, qu'on triture & qu'on dissout avec trois onces d'eau d'hyssope; on prend ensuite un jaune d'œuf, on l'étend dans le mortier, après en avoir renversé la première dissolution, & on ajoute deux gros de baume verd de Copahu, qu'on agite avec l'œuf; on y mêle une once d'érysimum ou d'hyssope, & peu à peu, pour attendre & achever cette deuxième dissolution; on finit par l'addition de six gros d'eau vulnéraire spiritueuse : on en fait prendre deux à trois cuillerées à bouche dans la journée : l'auteur prétend que les exutoires pourroient être encore bons dans la mélancholie, la goutte, les ankiloses & l'épilepsie; il donne des raisons satisfaisantes pour appuyer son opinion.

LAURIER.

LE LAURIER est un arbre de moyenne grandeur, dont la racine est ligneuse, épaisse, inégale; ses tiges sont droites; son écorce est mince & verdâtre; son bois est fort & pliant; ses feuilles sont alternes, toujours vertes, fermes, dures, pétiolées, simples, très-entières, lancéolées, veinées, d'un verd luisant : ses fleurs sont axillaires, dont plusieurs sont appuyées sur des pédoncules solitaires; elles sont monopétales, ayant la corolle

découpée en quatre ou cinq pétales ovales, aigus, concaves, droits, sans calice, & un nectar composé de trois tubercules colorés, aigus, qui entourent le germe, & se terminent par deux espèces de poils; son fruit est oval, pointu, à une seule loge, entouré de la corolle, contenant un noyau oval, aigu.

Le Laurier se nomme en Botanique *Laurus vulgaris*. Pin. *Laurus nobilis*. Linn.

Le Laurier croît naturellement dans tous les pays chauds, & particulièrement sur les côtes maritimes exposées au soleil; il s'élève droit en pain de sucre à la hauteur de trente ou quarante pieds, & forme une tête bien fournie & toujours verte, qui donne un agréable ombrage; il ne vient pas à Paris à beaucoup près de la même force; on le multiplie de graine ou de marcottes. Au premier cas, on séme cette graine en mars dans des caisses ou baquets remplis de terre douce mêlée avec du terreau, à la distance de trois pouces d'un grain à l'autre, & enfoncées d'un doigt, qu'on recouvre d'un peu de terreau ou de crotin haché; préalablement il est bon d'avoir mis tremper cette graine dans de l'eau de fumier pendant quelques jours, elle léve plutôt & plus sûrement; on place ces caisses en plein soleil au pied d'un mur, & on les arrose souvent: quelquefois le plant est assez fort pour être replanté en place l'année suivante, soit dans des caisses, soit en pleine terre, mais le plus sûr est d'attendre à la seconde année. Au second cas, on couche, sur la fin de mars, des branches de vieux pieds dans des mannequins où on les retient avec des crochets; elles prennent racine tout de suite, & on peut les sevrer au mois de septembre suivant, c'est la meilleure façon pour avoir des pieds plutôt formés; mais cet arbre pousse assez ordinairement beaucoup de rejettons du pied, qu'on sépare & qu'on replante pour en former d'autres, avec la seule attention de les arroser souvent la première année: à l'égard des vieux pieds, ils ne demandent

d'autre culture que d'être labourés dans les saisons, & rapprochés de temps en temps lorsqu'ils s'écartent trop. Les branches qu'on ôte & qu'on laisse sécher, servent pour les usages économiques dont nous allons parler.

L'usage que les anciens faisoient du Laurier, soit dans le culte religieux, soit dans la vie civile & la médecine, est fort au-dessus de celui qu'il a aujourd'hui parmi nous; on sait que cet arbre étoit consacré à Apollon; le fameux temple de Delphes, suivant que le rapporte Pausanias, n'étoit dans son commencement qu'un simple trou en terre, couvert de l'ombrage des Lauriers, qui étoient plantés autour du fameux trépié; les balais & la couronne des prêtresses n'étoient faits que de Laurier: c'est sous l'ombre des Lauriers du Parnasse qu'on nous représente les délicieuses retraites des muses couronnées des tiges de ce même arbre. La vénération des Grecs pour le Laurier se communiqua aux Romains; ces superbes maîtres du monde crurent ne pouvoir mieux récompenser la vertu militaire de leurs grands capitaines & des empereurs, qu'en les honorant dans leurs triomphes de la couronne de Laurier, ou en leur permettant d'en tenir une branche en la main; les portes même de leur maison en étoient toujours ornées, & l'on prenoit le soin d'en changer les lauriers toutes les années. Les Sénateurs, les prêtres & toutes les personnes de quelque distinction parmi les Romains, s'attribuèrent dans la suite cet honneur. Les marchands ne croyoient pas pouvoir être heureux dans la vente de leurs marchandises, si elles n'avoient été aspersées d'eau lustrale avec une branche de Laurier. Ceux qui venoient annoncer à Rome la nouvelle d'une victoire, ne s'y présentoient que couronnés de Lauriers; les têtes mêmes des généraux victorieux en étoient couvertes: le Laurier étoit autant le symbole de la victoire que celui de la paix, qui est le fruit de la première. Tibulle & Claudius représentent le Laurier comme le symbole de la chasteté; les Romains faisoient aussi de cet arbre un symbole du bonheur & de la santé

que le peuple souhaitoit aux grands le premier jour de l'année, en leur envoyant des figues séches mêlées avec des feuilles de Laurier. On donnoit autrefois la couronne de Laurier aux nouveaux docteurs en médecine lorsqu'on les recevoit : J. Bauhin & Simon Pauli assurent que cette coutume étoit encore en usage de leur temps dans l'université de Bâle, de Boulogne & dans plusieurs autres.

Les feuilles de Laurier séchées entrent dans la plupart des assaisonnements ; on s'en sert aussi entrelassées avec les fruits, pour égayer les desserts d'hiver , & pour cela on les prend fraîches. En médecine on regarde les feuilles de Laurier comme astringentes , résolutives & chaudes : on les prend en infusion au nombre de cinq à six en guise de thé , ou en poudre à la dose de deux gros pour rétablir l'estomac , empêcher les nausées , & dissiper les douleurs de la colique venteuse ; extérieurement elles entrent dans les fomentations avec les herbes aromatiques , pour fortifier les parties engourdies dans la paralysie , le rhumatisme , &c. elles sont bonnes de même extérieurement pour ramollir les tumeurs causées par les piquures de guêpes ; prises en gargarisme , elles appaisent le mal de dents.

Les baies de cet arbre ont encore plus de vertu & de chaleur que les feuilles , sur-tout celles qu'on apporte des pays chauds : on les emploie pour les maladies de l'estomac , du foie , de la rate & de la vessie ; elles font digérer les humeurs crues , elles divisent & résolvent les sucs épaissis & visqueux , elles réveillent l'appétit , chassent le dégoût , lèvent les obstructions du foie & de la rate , excitent les urines , procurent les règles , & poussent dehors l'arrière faix.

On tire du Laurier quatre espèces d'huile : la première est fournie par les baies macérées dans de l'eau & distillées ; elle a toutes les vertus des huiles aromatiques ; intérieurement elle est carminative ; on la prescrit depuis trois gouttes jusqu'à six : pour avoir la seconde

eſpèce d'huile, on fait bouillir les baies dans de l'eau, qui lorſqu'elle eſt froide, laiſſe ſurnager une huile verdâtre, moins ſpécifique que la précédente : la troiſième ſe tire par expreſſion des baies ſeulement, elle eſt encore moins pénétrante que la précédente, on la donne juſqu'à dix à douze grains ; une plus forte doſe occaſionneroit des nauſées : la quatrième eſt la moins forte, & ſe fait avec les baies & les feuilles ; on s'en ſert à l'extérieur comme d'un liniment, on les mêle avec des emplâtres.

Un remède expérimenté pour la colique venteuſe & la foibleſſe d'eſtomac, c'eſt de faire infuſer dans quatre onces de bon vin un gros de baies de Laurier, & deux gros d'écorce d'orange ſéche, qu'on boit avec un peu de ſucre. Quand on preſcrit aux animaux les feuilles de Laurier en poudre, c'eſt à la doſe d'une demi-once, & leur décoction à celle d'une poignée pour une livre d'eau.

Si on frotte avec l'huile de Laurier en pluſieurs endroits les murs ou la boiſerie d'une chambre, l'odeur de cette huile fait partir toutes les mouches qui s'y trouvent.

LAURIER-CERISE.

LE LAURIER-CERISE, le Laurier-amandier, eſt un arbre dont la racine eſt rameuſe & ligneuſe ; ſes tiges ont quelquefois dix ou douze pieds ; ſon écorce eſt liſſe, d'un verd brun ; ſes feuilles ſont alternes, toujours vertes, quelquefois panachées, ſimples, entières, oblongues, fermes, épaiſſes, luiſantes, pétiolées, avec deux glandes ſur le dos : ſes fleurs ſont diſpoſées en grappes pyramidales, axillaires, plus courtes que les feuilles, ſemblables en tout aux fleurs du prunier, de même que ſon fruit, excepté que l'un & l'autre ſont plus petits,

& que le noyau dans le Laurier-Cerise est oval, pointu, marqué d'un sillon. Cet arbre se nomme *Lauro cerasus*. Cluf. hist. *Prunus lauro cerasus*. Linn. Il nous vient originairement de Trébisonde, il est actuellement naturalisé en France.

Le Laurier-Cerise conserve toute l'année sa verdure, qui pendant l'hiver réjouit les yeux : on en forme des allées & des palissades dans les pays chauds, de la même manière que nous plantons la charmille : on le taille en ligne droite, & il fait un très-bel effet ; ici où le climat est différent, nous nous contentons d'en avoir quelques pieds, plus pour le plaisir que pour le vrai besoin ; on les place aux pieds des murs du midi pour les garantir des grandes gelées, qui le font périr assez souvent, mais le pied repousse ordinairement au printemps suivant ; cet arbre ne demande aucun soin particulier que d'être labouré dans les saisons ordinaires, & d'être soutenu par quelques treillages ou petites perches attachées au mur ; il se multiplie communément de rejettons qu'on détache des vieux pieds, ou de boutures, qu'on laisse enraciner sur couche, avant que de les mettre en place.

Les feuilles & les fleurs ont l'odeur & le goût de l'amande amère ; des feuilles distillées avec l'eau-de-vie, on retire une liqueur stomachale, qui devient un poison violent, si la distillation est trop chargée, ou si la dose en est trop forte. M. Duhamel, en distillant plusieurs fois de l'eau sur des feuilles de Laurier-Cerise, a éprouvé qu'une cuillerée de cette liqueur suffit pour tuer sur le champ un gros chien ; mais si on lui en fait avaler quelques gouttes chaque jour, son appétit augmente, il engraisse. On fait infuser les feuilles de Laurier-Cerise dans le lait, pour lui donner un goût agréable, mais les expériences rapportées, prouvent qu'on doit en ménager la dose.

M. Mortimer, docteur en médecine, de la société royale de Londres, a fait avec le Laurier-Cerise, de

même que M. Duhamel, des expériences sur des chiens vivans; ces expériences, ainsi que celles de M. Duhamel, prouvent combien cette plante peut être nuisible : cet observateur compare les effets que produit le Laurier-Cerise à ceux de la morsure du serpent à sonnettes, & il prétend que les minéraux n'ont pas de poison si prompt : voici comme parle cet auteur. Je pris un quart de boisseau de feuilles de Laurier-Cerise, & je les mis dans un alembic avec six pintes d'eau, que je distillai comme on distille ordinairement l'eau de pouliot, de menthe, & les autres eaux simples; le feu fut d'abord très-vif, & fit monter avec l'eau les parties choléagineuses, qui rendirent laiteuse la première chopine qui passa : cette eau avoit un goût & une odeur très-fortes; son odeur étoit semblable à celle de l'eau de noyau d'abricot, & ce qui s'éleva dans la suite de la distillation, eut les mêmes qualités, mais fut plus limpide. Je mis à part la première pinte : la seconde pinte n'avoit pas à beaucoup près un goût & une odeur si pénétrantes, & approchoit fort de l'eau de cerises noires, le reste étoit presque insipide. Les feuilles, après la distillation, paroissoient brunâtres, étoient très-cassantes, & avoient acquis un goût amer, au lieu de cette apreté ou goût de noyaux d'abricot qu'elles ont quand elles sont fraîches.

M. Mortimer, après avoir rapporté au long les diverses expériences qu'il fit avec cette liqueur sur des chiens vivans, ajoute qu'elle ne fait pas mourir sur le champ, quand on en prend en petite quantité, ou quand on la mêle à petite dose avec d'autres liqueurs : en effet, continue-t il, les cuisinières ne mettent-elles pas tous les jours des feuilles de Laurier-Cerise dans les crêmes, pour leur donner le goût d'amande ou de noyau d'abricot ? & certains compositeurs d'eaux cordiales n'emploient-ils pas les baies de cette plante dans l'eau-de-vie, au lieu de cerises ? ne mêlent-ils pas aussi avec l'eau-de-vie, l'eau distillée de cette espèce de Laurier

pour en faire du ratafia ? enfin n'en versent-ils pas dans de l'eau commune, jusqu'à ce que cette dernière ait un goût d'eau de cerises noires ? mais quoiqu'un simple verre de cette liqueur ainsi mêlangée n'empoisonne pas sur le champ, cependant l'usage continuel doit en être extrêmement dangereux; il est du moins malsain, & peut accélérer la mort des personnes foibles & infirmes. Ce médecin ajoute encore dans une de ses dernières remarques, qu'un homme & sa femme qui depuis plusieurs années buvoient tous les jours un ou deux coups d'eau-de-vie, dans laquelle on avoit fait infuser des baies de Laurier-Cerise, moururent tous les deux paralytiques, ayant perdu l'usage de la parole quelque temps auparavant.

Le rédacteur de la gazette salutaire, d'où nous avons tiré l'observation de M. de Mortimer, assure qu'étant un jour à la campagne avec d'autres, on leur servit une soupe au lait où l'on avoit mis trois feuilles fraîches de Laurier-Cerise, pour lui donner le goût d'amande, ainsi qu'il est d'usage; & que, dans l'après-dîner, tous ceux qui en avoient mangé, furent affectés d'ardeur dans l'estomac, d'une soif dévorante; nous n'en fumes quittes, dit cet écrivain, qu'après avoir rendu par le haut avec des efforts violens, tout ce que nous avions pris; deux personnes qui n'avoient bu que de l'eau à ce repas, qui fut très-frugal, furent aussi vivement tourmentées que les autres. Il n'est pas douteux que les feuilles de Laurier-Cerise avoient produit cet effet, soit qu'on les eût laissées trop longtemps dans le lait, soit qu'elles eussent plus de vertu que les autres feuilles de la même espèce, à raison du sol, de la culture, ou de l'exposition qui étoit à un coin du jardin où le soleil du midi dardoit, & où ses rayons étoient concentrés & réfléchis par les angles du mur.

M. l'abbé Rosier observe qu'un cheval morveux a été traité avec la liqueur du Laurier-Cerise; on a commencé par deux gros, & par progression on alla jusqu'à

huit onces, le vingt-ſeptième jour on lui en donna neuf onces, & l'animal eut des coliques qui le tourmentèrent pendant un quart-d'heure ſeulement; les trois jours ſuivans on pouſſa la doſe juſqu'à trois onces, ce qui ne produiſit aucun effet; pour le mouton au contraire, la liqueur du Laurier-Ceriſe eſt mortelle, ainſi que pour le chien & pour l'homme.

LAURIER-ROSE.

LE LAURIER-ROSE eſt un arbriſſeau dont la racine eſt longue, ligneuſe, d'un goût ſalé; elle pouſſe de longues baguettes qui ſe diviſent en pluſieurs branches, garnies en toute leur longueur de feuilles oppoſées deux à deux, longues, étroites, terminées en pointe, unies & ſans dentelures, relevées en-deſſous d'une ſeule nervure, d'un verd terne & foncé: à l'extrémité de ces branches paroiſſent des fleurs raſſemblées par bouquets, ſoutenues par un petit calice d'une ſeule pièce, diviſé en cinq parties, qui ſe terminent en pointe: ce calice ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit, & porte un pétale qui a la forme d'un tuyau aſſez long, fort évaſé à ſon extrémité, où il eſt diviſé en cinq grandes parties arrondies, évaſées, & qui forment comme une eſpèce de petite roſe; à la hauteur des échancrures, chacune eſt garnie d'un appendice frangé; on remarque dans l'intérieur de la fleur cinq étamines aſſez courtes, qui ſe réuniſſent par leurs ſommets; elles approchent pour la figure d'un fer de lance, & ſont ſurmontées d'un long filet; au milieu de ces étamines eſt un piſtil compoſé d'un embryon arrondi, ſur lequel repoſe preſqu'immédiatement le ſtigmate. Cet embryon, qui eſt diviſé intérieurement en deux loges, devient une eſpèce de ſilique longue, preſque cylindrique, qui ſe ſépare en deux, ſuivant ſa longueur, & renferme des ſemences

oblongues, couronnées d'une aigrette, & rangées comme des écailles dans la silique.

Cet arbrisseau se nomme *Nerion floribus rubescentibus*. Pin. *Nerium oleander*. Linn. Il est originaire des Indes ; on le cultive dans les jardins des fleuristes ; il y en a une variété à fleurs blanches & à fleurs doubles.

La culture du Laurier-Rose n'exige pas grand soin ; il se multiplie de marcottes en avril, & demande l'humidité ; il est susceptible du froid, c'est ce qui fait qu'on le met en caisse, & qu'on est obligé de le renfermer pendant l'hiver dans les orangeries. Cet arbrisseau ne veut point de tiges ; sa beauté consiste à être garni de branches depuis le pied jusqu'à la tête.

Cette plante est un poison corrosif & mortel, non-seulement aux hommes, mais aussi aux animaux, & sur-tout aux moutons ; ainsi il faut s'en interdire l'usage intérieur. L'antidote est l'huile d'olive, l'huile d'amandes douces, le lait & le beurre frais fondu ; on mêle le tout ensemble, & on en boit abondamment.

Les feuilles du Laurier-Rose écrasées & appliquées extérieurement, sont propres contre la morsure des bêtes venimeuses ; quelques-uns en mêlent dans les sternutatoires, mais elles sont trop violentes ; elles opèrent lentement. & quand elles font une fois leur effet, il dure longtemps, & avec tant de force qu'on éternue jusqu'à saigner : ceux mêmes qui prennent ordinairement du tabac, & qui ont peine à éternuer, n'en ressentent pas moins la violence.

Dans nos provinces méridionales les Lauriers-Roses peuvent fournir une très-belle décoration aux bosquets d'été.



LAURIER-TIN.

LE LAURIER-TIN eſt un arbriſſeau qui pouſſe pluſieurs branches longues, quarrées & rameuſes ; ſes feuilles ſont ſimples, entières, ovales, terminées en pointe, fermes, luiſantes, d'un verd foncé, oppoſées ſur les branches ; elles ne tombent point en hiver. Ses fleurs ſont raſſemblées en ombelle ; elles ſortent d'une enveloppe générale, qui eſt compoſée de feuilles fort étroites : on remarque dans chaque fleur un calice particulier, qui eſt très-petit, diviſé en cinq, & un pétale figuré en cloche, pareillement diviſé en cinq parties arrondies, & terminées par une pointe obtuſe : ſon intérieur eſt garni de cinq étamines aſſez longues, & d'un piſtil compoſé d'un embryon arrondi, qui forme la partie inférieure du calice ; au lieu du ſtyle, on apperçoit une glande figurée en poire, & ſurmontée de trois ſtigmates obtus. L'embryon ſe change en une baie charnue, terminée par un ombilic que les échancrures du calice couronnent. Cet embryon ne renferme qu'une ſeule ſemence preſque ronde.

Linnæus, dans ſes *Species plantarum*, confond le Laurier-Tin avec le *viburnum* ou *viourne* ; les Botaniſtes le nomment *Tinus prior.* Tourn. 607. *Viburnum foliis integerrimis ovatis, ramificationibus ſubtus villoſo-glanduloſis.* Linn. *Sp. plant. Laurus ſylveſtris corni fœminæ folio hirſuto.* Bot. Monſp. 152. En Languedocien *Laoüirietin.*

Cet arbriſſeau vient naturellement à Montpellier & à Valence dans le Languedoc ; on le cultive auſſi dans les jardins de Paris : il ſe multiplie par ſemence, par marcottes, & par drageons enracinés, qui croiſſent auprès des gros pieds : cet arbuſte n'eſt pas des plus délicats ; il ſe plaît dans toute ſorte de terres ; il craint les fortes

gelées : on peut cependant l'élever en plein air pendant l'hiver sans aucun danger, pourvu qu'on ait la précaution de jetter en automne un peu de litière sur ses racines ; on le met pour l'ordinaire en caisse, il sert à orner les orangeries pendant l'hiver. M. Bradley, en parlant du Laurier-Tin, dit que la voie la plus prompte pour le multiplier, est de coucher en terre dans les mois de septembre & d'octobre ses branches les plus tendres, qui prendront racine aussi-tôt, & fourniront des plants tels qu'on les veut : cet arbrisseau croît fort vite, mais il parvient cependant très-rarement à la hauteur d'arbre ; on le taille souvent en boule, ou à tête de champignon ; les engrais sont nuisibles au Laurier-Tin, ils le font avancer trop vîte, le rendent plus sensible au froid, & souvent l'empêchent de fleurir, l'arbrisseau emploie toute sa séve & donne des tiges inutiles.

Les baies du Laurier-Tin sont très-purgatives ; on n'en fait plus aucun usage à cause de leur trop grande âcreté, qui approche beaucoup du caustique.

Les jardiniers font grand cas de cet arbuste, parce qu'il est orné de fleurs à ombelles, qui subsistent presque pendant toute l'année ; c'est la raison pour laquelle ils le mettent dans les bosquets d'hiver. Si les branches viennent à périr par les grandes gelées, sa souche repousse aussitôt de nouveaux jets, sur-tout si on a eu attention de le couvrir de litière pendant l'hiver ; il se plaît très-bien auprès des murs à l'exposition du nord ; il s'endurcit davantage, & devient plus propre à supporter les frimats de l'hiver ; c'est une observation dont M. Richard, fameux jardinier botaniste du roi à Trianon a bien voulu nous faire part. Quand le Laurier-Tin est auprès des murs, ou placé dans des bosquets, on peut éviter de le tailler pour mieux conserver sa fleur ; c'est ordinairement au printemps & en automne qu'il fleurit.

LÈCHE.

LA LÊCHE eſt une eſpèce de Chiendent qui croît en Alſace, & dont les épis ſont longs & d'un rouge purpurin; lorſqu'ils ſont mûrs ils deviennent blancs & brillans. Ce Chiendent ſe nomme *Gramen paniculatum, arundinaceum, panicula denſa ſpadicea majus.* Pin. 7.

LEMMA.

LE LEMMA eſt une plante aquatique & traçante; ſes rameaux rampent à droite & à gauche, & ſont chargés de feuilles, qui ſuivant que ces rameaux ſe trouvent plus ou moins écartés ou approchés, forment des touffes plus ou moins ſerrées: les racines naiſſent du côté inférieur de la branche; elles reſſemblent à des filets garnis de fibrilles, & ſont brunâtres & pliantes: la branche qui donne naiſſance aux rameaux eſt cylindrique & partagée d'eſpace en eſpace en une eſpèce de nœuds; chaque rameau eſt terminé comme la branche, par un bouton de quatre feuilles, qui venant à ſe déployer repréſente une croix de Malthe: cette plante porte des coques d'une ſubſtance de cuir; elles naiſſent de la queue des feuilles, & contiennent des fleurs & des fruits: le Lemma conſerve ſon nom en Botanique, & ſe nomme *Lemma aquaticum.* Il ſe plaît dans les étangs d'eau douce, & quelquefois hors de l'eau, mais il eſt alors amaigri, & comme méconnoiſſable.

M. de Juſſieu prétend qu'il convient pour atténuer & diviſer les fluides, & pour lever les obſtructions des viſcères.

LENTIBULAIRE.

LA LENTIBULAIRE eſt un genre de plante aquatique, dont la fleur eſt complette, monopétale, irrégulière & androgine. On ne peut mieux comparer cette fleur qu'à celle de la linaire, attendu que le devant eſt un mufle clos par une gencive, d'où pend la babine inférieure, & que le derrière eſt terminé par une tétine placée au-deſſous de l'anus. L'ovaire qui part d'un calice fendu en deux parties égales & oppoſées, devient une capſule, dont la cavité eſt remplie de ſemences entaſſées les unes ſur les autres autour d'un placenta : il faut ajouter que les feuilles ſont laciniées, & que les fleurs naiſſent à des tiges ſimples & dénuées de feuilles. Il y a aux environs de Paris & d'Eſtampes deux eſpèces de Lentibulaire ; l'une qu'on nomme *Lentibularia major*, & l'autre *lentibularia minor*. Les canards ſont fort friands de cette plante.

LENTILLE.

LA LENTILLE eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe & rameuſe ; ſa tige eſt herbacée, haute de huit à neuf pouces, rameuſe, velue, anguleuſe ; ſes feuilles ſont alternes, aîlées, ayant les folioles ovales, ſeſſiles, entières; ſes fleurs ſont axillaires, appuyées au nombre de quatre ſur des péduncules de la grandeur des feuilles ; elles ſont papillonacées, dont l'étendard eſt plane, un peu recourbé, arrondi, grand, ayant les aîles obtuſes, plus courtes que l'étendard, une carène pointue, plus courte que les aîles ; & un calice diviſé en cinq découpures étroites, pointues, de la longueur à-peu-près de

la corolle. Son fruit eſt un légume oblong, obtus, cylindrique, contenant quatre ſemences comprimées, convexes, ovales : on remarque à la Lentille des ſtipules placées deux à deux en forme de flêche, & des vrilles ſimples. Cette plante ſe nomme *Lens major.* Pin. *Ervum lens.* Linn. Elle eſt annuelle; on la cultive dans les champs & les jardins potagers.

La Lentille vient dans le terrein le plus pauvre, & même preſque dénué de tout principe de végétation; elle végéte vigoureuſement dans un terrein ſablonneux, graveleux ou crétacé : elle ne demande aucune humidité; quelque peu de ſubſtance qu'ait la terre, elle y vient à merveille; elle donne d'excellentes récoltes dans les ſols argilleux, elle ſert même à les améliorer.

On ſéme les Lentilles au printemps vers la mi-mars, ou au commencement d'avril; pour avoir de bonnes Lentilles propres à ſemer, il faut les choiſir peſantes, liſſes & luiſantes; un boiſſeau & demi ſuffit pour un âcre de terre; on prépare le terrein par un bon labour, après quoi on ſéme à la volée, & on fait paſſer la herſe & le rouleau par-deſſus : la Lentille n'exige aucun ſoin juſqu'à ſa maturité, on la coupe pour lors, on la fait ſécher dans les champs par petits tas, & enfin on la bat en grange. On mêle quelquefois les Lentilles avec l'orge & l'avoine pour ſemer.

Le fourrage de Lentilles eſt excellent, ſoit ſec, ſoit verd; il eſt très-bon aux chevaux, il les engraiſſe & les tient en vigueur, mais il faut prendre garde qu'ils ne le mangent avec trop d'avidité en verd, il leur cauſeroit des maladies; le plus ſûr eſt de le leur donner en fourrage ſec; la Lentille en feuilles eſt auſſi très-eſtimée pour les vaches, elle leur donne beaucoup de lait; les moutons & les cochons ſont fort avides de ſa graine : la paille de Lentilles eſt celle de toutes les plantes qui convient le mieux aux brebis.

Lorſqu'on a mêlé de l'orge & des Lentilles enſemble, on peut les moudre & en faire une eſpèce de pain très-

favorable à la ſanté, & aſſez gracieux au goût : la farine de Lentille paſſe pour réſolutive ; on en emploie la graine plutôt dans les cuiſines que dans les pharmacies. Tragus aſſure que ſa farine eſt très-bonne en cataplaſme pour les tumeurs des mammelles & pour les parotides ; la décoction légère de Lentilles lâche un peu le ventre ; au contraire une décoction forte de ce légume, qui eſt pour lors une purée, le reſſerre ; on la preſcrit avec ſuccès dans les flux lienteriques ; la décoction légère de Lentilles eſt auſſi déterſive & adouciſſante ; on l'emploie utilement pour baſſiner le viſage dans la petite vérole, mais il ne faut s'en ſervir qu'au moment de l'exſiccation.

Quelques-uns aſſurent que la décoction de Lentilles eſt diaphorétique & propre dans la rougeole, dans la petite vérole, les fiévres malignes & le rhumatiſme ; on la fait prendre tiéde en tiſane. La même décoction, à la doſe de quatre onces, avec deux onces de vin blanc, bue auſſi chaudement qu'on le peut, au commencement de la chaleur qui ſuit le friſſon, guérit en une ou deux fois la fièvre intermittente; du moins cela arrive aſſez ſouvent par l'augmentation de ſueur qu'elle procure.

LENTILLE D'EAU.

LA LENTILLE D'EAU, la Cannillée, eſt une plante qu'on trouve dans les lacs, les foſſés des villes & les eaux dormantes ; elle y ſurnage comme une eſpèce de mouſſe verte, elle en couvre toute la ſuperficie d'une multitude infinie de feuilles très-petites, noirâtres en-deſſous, vertes en-deſſus, luiſantes, orbiculaires, & de la forme des Lentilles. Ses feuilles ſont unies étroitement entr'elles par des filamens très-menus & blancs, & de chaque feuille part un filet ou racine, par le moyen de laquelle la plante ſe nourrit. Cette plante ſe nomme

nomme *Lenticula paluſtris. Lemna minor.* Linn. On trouve encore en France trois autres eſpèces de Lentille d'eau : la première ſe nomme *Lemna triſulca.* Linn. la ſeconde *Lemna gibba.* Linn. & la troiſième *Lemna polyrhiza.* Linn.

La Lentille d'eau réſout & rafraîchit ; on s'en ſert en cataplaſme pour les hernies des enfans, & pour calmer les douleurs de la goutte & des hémorrhoïdes ; les canards recherchent cette plante.

LENTISQUE.

Le LENTISQUE eſt un arbre dont la racine eſt rameuſe & ligneuſe ; ſon écorce eſt épaiſſe, cendrée ; ſon bois eſt fort dur & très-réſineux ; ſes feuilles ſont alternes, ayant des rebords à leur pétiole ; elles ſont aîlées, ſans impaire, dont les folioles ſont lancéolées, très-entières, au nombre de cinq ou ſix de chaque côté ; ſes fleurs ſont apétales, mâles & femelles, ſéparées ſur des pieds différens : les fleurs mâles ſont formées par des chatons qui ſortent deux à deux, & qui ſont ſeſſiles, reſſerrés, compoſées de pluſieurs petites écailles ; elles ont auſſi un calice propre découpé en cinq parties, & cinq étamines ; les femelles n'ont point de chaton, mais ſeulement un calice propre qui eſt diviſé en trois, & qui renferme trois piſtils ; le fruit eſt à noyau, ſec, oval, liſſe ; il ſe partage en deux, & contient une amande. Cet arbre ſe nomme *Lentiſcus vulgaris.* Pin. *Piſtacia lentiſcus.* Linn. Il vient en Provence & en Languedoc.

Le Lentiſque ſe multiplie aiſément des ſemences qu'on tire de Provence & du Levant, mais il craint le froid : ainſi on ne peut eſpérer de parvenir à l'élever en pleine terre, qu'en le mettant en eſpalier à une bonne expoſition, & qu'en prenant un grand ſoin de le cou-

vrir en hiver: malgré ces précautions, il ne faut le risquer en pleine terre que lorsqu'il est devenu un peu gros.

On trouve dans le territoire de Tholonet en Provence, une autre espèce de Lentisque, qu'on nomme *Lentiscus angustifolia massiliensis.* Hort. reg. Paris.

Le Lentisque contient un suc résineux, ou pour mieux dire une substance huileuse chargée de beaucoup d'acide, qui s'épaissit en consistance de résine; le mastic qui découle des incisions que l'on fait dans les mois d'août & de septembre, aux Lentisques qui croissent dans l'île de Chio, en est une preuve: les Lentisques de Provence ne donnent point de résine, même en leur faisant des incisions; il transude cependant quelquefois des Lentisques, dont le pied est gros & vif, un suc qui est d'une consistance visqueuse, & qui a un goût de résine fort & piquant. On attribue à toutes les parties de cet arbre une vertu astringente; on emploie son bois dans les diarrhées, les dissenteries, les pertes de sang & les autres flux. On prépare avec le bois des curedents propres à rafermir les dents & à en empêcher l'ébranlement. Rondelet dit qu'il a expérimenté la vertu du Lentisque pilé, (M. Garidel croît qu'il veut parler des feuilles,) sur la piquure dangereuse du poisson nommé *scorpius*, que les Provençaux connoissent sous le nom de *scorpeno* ou *rascasso*, dont la tête est si fort garnie de piquans, qu'on ne peut la manier sans être piqué; il fit appliquer à un jeune garçon qui avoit été piqué, le foie de ce poisson sur la piquure, avec du Lentisque contusé par-dessus, ce qui lui réussit.

La décoction des tiges de Lentisque est excellente pour raffermir les gencives scorbutiques, après avoir employé auparavant la teinture de gomme lacque, ou celle des fleurs d'ancholie. On tire des fruits de Lentisque une huile qui étoit très-estimée des anciens; ils s'en servoient pour guérir la galle des chevaux & des chiens, & même pour les maladies cutanées des

hommes. Galien l'estimoit fort pour empêcher la chute des cheveux ; on la mêloit quelquefois avec le *ladanum*. Cette huile est encore fort en usage en Espagne, où le fruit vient en parfaite maturité : le mastic, qui est la résine de cet arbre, est un très-bon astringent, & un excellent stomachique.

LICHEN.

Il y a en France plusieurs espèces de Lichen : la Première est le Lichen pulmonaire, ou la pulmonaire de chêne : c'est une sorte de mousse qui vient sur les troncs des vieux chênes, des hêtres, des sapins & d'autres arbres sauvages ; elle approche pour la figure d'un poumon desséché ; ses feuilles sont grandes, rudes, inégales, posées les unes sur les autres en manière d'écailles, de couleur verte en-dessus, cendrées, blanchâtres en-dessous ; elle est fort commune aux environs de Paris, & presque par toute la France : elle se nomme chez les Botanistes *Lichen arboreum sive pulmonaria arborea*. J. B. 3. 759. Tourn. 549. *Lichen foliaceus laciniatus obtusus glaber, supra lacunosus, subtus tomentosus*, Linn. *Sp. plant.* On l'appelle en Lorraine *thé des Vosges ;* on estime celle qui vient sur les chênes préférablement à celles des autres arbres.

Cette plante est très-vantée pour les ulcères des poumons & le crachement de sang : on la prescrit en poudre à la dose d'un gros, & en décoction ou infusion, à celle de six onces. J. Rai rapporte que les Anglois font usage avec succès, pour la phthisie & la consomption, de cette plante mise en poudre, ou de son sirop, ou de son eau distillée. Elle est aussi très-bien indiquée dans les flux, les pertes de sang & les hémorrhagies, à cause de sa vertu astringente.

André Golieu, marchand d'Angleterre, assure qu'il

s'eſt ſervi avec ſuccès de cette mouſſe, pour guérir une jauniſſe qui avoit réſiſté à toutes ſortes de remèdes; il faiſoit bouillir une poignée de cette plante dans une livre de bierre, & après l'avoir réduite à moitié, il en faiſoit prendre un verre matin & ſoir : cette même mouſſe deſſéchée & réduite en poudre, eſt vulnéraire; & appliquée ſur les plaies, elle arrête le ſang.

Dodonée prétend que c'eſt des bergers & des maréchaux que nous avons appris la propriété du Lichen; ils le donnoient anciennement avec ſuccès aux brebis & aux chevaux lorſqu'ils touſſoient & reſpiroient difficilement; d'où on a conclu qu'elle pourroit être auſſi de quelque utilité pour l'homme.

La ſeconde eſpèce de Lichen eſt l'hépatique des fontaines. *Lichen petræus, ſive hepatica fontana.* Pin. *Marchantia polymorpha.* Linn.

Cette plante eſt rampante; ſa racine eſt fibreuſe, partant de la ſurface inférieure des feuilles, qui ſont toujours couchées & étendues, & comme des eſpèces de membranes vertes, épaiſſes, qui tiennent à la racine, & ſe prolongent comme par articulations lamelleuſes, en recouvrement les unes ſur les autres, fixées contre des écorces ou des pierres; elles varient dans la forme de leurs contours; elles ſont ſimples, ſinuées, marquées de petits points; ſa fructification eſt très-apparente : M. Marchand, de l'académie des ſciences, eſt le premier qui l'a découverte; on y diſtingue même des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les fleurs mâles ſont portées ſur de petits péduncules d'un pouce de haut; elles ſont compoſées de petites corolles monopétales qui renferment une étamine, & d'un calice pétiolé, en rondache, découpé en dix parties dans cette eſpèce; les fleurs femelles ſont ſeſſiles, & conſiſtent en un calice campanulé, & en pluſieurs ſemences obrondes, comprimées, nues, contenues au fond de ce calice. Cette plante ſe trouve dans les lieux humides, les fontaines, les moulins : il y a pluſieurs variétés de *Marchantia*

ou d'*Hépatique*. M. Dunecker, botaniſte Flamand, a découvert aux environs d'Eſtampes le Marchantia hémiſphérique, & M. Marchand, aux environs de Paris, le Marchantia étoilé, dont il donne la deſcription dans les mémoires de l'académie.

L'Hépatique des fontaines s'emploie dans le ſirop de chichorée, ſi excellent contre les maladies du foie & de la rate, dont il dégage puiſſamment les obſtructions; on le preſcrit auſſi contre la jauniſſe, & pour ramollir les duretés du ventre; on ſe ſert auſſi avec ſuccès de la décoction ſimple de cette plante, ou de ſon eau diſtillée, dans les maladies de la peau. On ordonne cette plante à la doſe d'une poignée pour l'homme dans les apoſémes apéritifs, & à celle de deux ou trois poignées pour les animaux.

La troiſième eſpèce de Lichen qu'on trouve aux environs de Paris dans les bois, eſt le *Lichen pirixidatus*. Linn. *Coralloides ſcyphiforme, tuberculis fuſcis*. Dill. muſc. hiſt. La Coralloïde à calice, ou Herpette: on attribue à cette eſpèce une vertu vulnéraire, aſtringente, propre à arrêter les hémorrhagies, les cours de ventre & les vomiſſemens.

La quatrième eſpèce s'appelle la Coralloïde frangée. *Lichen fimbriatus*. Linn. *Coralloides ſcyphiforme gracile, marginibus ſerratis*. Dill. muſc. 840. Elle eſt fort commune dans les bois ſtériles de la France, & elle a à-peu-près les mêmes propriétés que la précédente & que la ſuivante.

La cinquième eſpèce eſt l'Orſeille ou Herpette feuillée. *Lichen prunaſtri*. Linn. *Lichenoides cornutum, bronchiale molle ſubtus incanum*. Dill. muſc. hiſt. On la trouve ſur le prunier épineux: outre les propriétés médecinales que cette plante a communes avec les deux précédentes, on l'emploie encore, ſuivant Linnæus, dans la poudre de cyprès.

La ſixième eſpèce eſt la pulmonaire de terre. *Lichen caninus*. Linn. *Lichenoides digitatum cinereum, lactucæ*

foliis sinuosis. Dill. hist. musc. 200. On la trouve dans les forêts de la France autour des pierres : on croît qu'elle est bonne pour guérir de la rage.

La septième espèce est la Perelle de murailles. *Lichen parietinus*. Linn. *Lichenoides vulgare sinuosum, foliis & scutellis luteis*. Dillen. musc. 180. Cette espèce se trouve sur les murailles, les rochers & les morceaux de bois. On en tire, suivant Linnæus, une grosse teinture jaune pour les étoffes de laine.

La huitième espèce est la Perelle brodée. *Lichen saxatilis, Lichen imbricatus, foliolis sinuatis scabris lacunosis, scutellis folio concoloribus*. Linn. *Sp. plant.* 1609. *Lichen tinctorius*. Cette espèce donne une teinture violette comme l'orseille; on la prépare à Saint-Flour en Auvergne, d'où on l'envoie à Paris.

La neuvième espèce est l'Orseille chevelue. *Lichen floridus*. Linn. *Muscus ramosus floridus*. Tabern. C'est cette Herpette qu'on faisoit entrer autrefois dans la composition de la poudre de cyprès : elle donne une teinture violette plus belle que celle de la Perelle brodée, & qu'on pourroit encore mieux substituer à celle qu'on tire de l'Orseille.

L'Orseille d'Auvergne se prépare avec la chaux, l'urine, & la perelle, qui fait la huitième espèce de Lichen de cet article. Par Orseille, on entend dans le commerce une pâte molle, d'un rouge violet, parsemée de taches, comme marbrée, & dans la botanique la plante d'où l'on tire cette pâte. Il y a encore en France une infinité de Lichen, d'où l'on pourroit tirer de très-belles teintures: M. de Jussieu en a rapporté de la forêt de Fontainebleau, qui ont pris la couleur pourprée avec la chaux & l'urine. Pour voir si un Lichen peut se changer en Orseille, il suffit d'enfermer la plante dans un petit boçal, & de l'humecter d'esprit volatil de sel ammoniac, ou de partie égale d'eau de chaux première, avec une pincée de sel ammoniac : au bout de quatre jours la liqueur deviendra rouge, & en peu de temps la plante se chargera de cette

couleur, ſinon il n'y a rien à eſpérer : nous invitons les curieux de travailler à cette découverte, pour l'avantage des manufactures & du commerce.

M. Dunecker, dont nous avons déja parlé dans cet article, connu dans cette capitale par la belle collection de mouſſes & de Lichen qu'on a peints ſous ſa direction pour M. Rouſſel, ancien fermier général, a découvert aux environs de Paris le Lichen géographique, *Lichen geographicus*, & auprès d'Eſtampes le *Targinia*, eſpèce de Lichen que perſonne n'avoit encore vû en France. Nous omettrons ici les autres Lichens, qui ſe trouvent en ſi grande quantité dans le royaume, que pour en traiter il faudroit un volume entier. On remarque ſur les Lichens pluſieurs eſpèces de teigne, qui ſe nourriſſent de cette plante.

LICNIDE.

LE LICHNIS, la Lichnide ou Paſſe-fleur, eſt une plante dont les tiges s'élèvent à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, velues, rougeâtres, rameuſes, groſſes quelquefois comme le petit doigt, parſemées de nœuds, auxquels naiſſent des feuilles oblongues, velues, nerveuſes, & oppoſées de part & d'autre. Ses fleurs naiſſent aux ſommets des tiges ; elles ſont blanches, compoſées chacune de cinq feuilles ou pétales faits en cœur, ſoutenues par un calice verd, velu, cannelé, diviſé par le haut en deux quartiers. Au milieu des fleurs on remarque pluſieurs étamines, & un piſtil, qui ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en un fruit qui renferme des ſemences rondes & noirâtres. Sa racine eſt longue de trois ou quatre pieds, blanche, groſſe comme le bras, d'un goût âcre & amer.

Cette plante fleurit en juin & juillet : on la nomme chez les Botaniſtes *Lychnis ſilveſtris alba ſimplex*. Tourn. 354. *Lichnis dioica*. Linn.

Elle naît sans aucune culture aux bords des champs, le long des haies & des chemins, & est annuelle; on en voit aux environs de Paris, de Lyon, de Nanci, de Montpellier, d'Aix, de Strasbourg, & presque par toute la France. On prétend que le suc épuré de cette plante, respiré par les narines, excite l'éternuement : ses semences sont alexitères; elles purgent par les selles les humeurs bilieuses; on les conseille contre la goutte sciatique & la piquure des scorpions, la dose ordinaire est depuis un gros jusqu'à deux, dans du vin ou quelqu'autre liqueur appropriée. Suivant MM. Palmer, Herman & Ray, la décoction de cette plante est excellente contre les convulsions des petits enfans; on fait bouillir une poignée de cette herbe dans un demi-pot d'eau, pendant un quart-d'heure, jusqu'à la consomption d'un quart, & on donne trois ou quatre cueillerées de la colature suivant l'âge de l'enfant.

Suivant M. Duchesne, dans son Manuel de Botanique, cette Licnide s'appelle Lichnide jacée, & est très-propre à orner les lieux champêtres par la blancheur & la largeur de ses fleurs; c'est à la culture de cette plante que l'on doit les variétés doubles, rouges, panachées, qui sont cultivées dans les jardins.

On connoît encore en France plusieurs autres espèces de Lichnis : la première est le Souchet, le Behen blanc. *Lychnis sylvestris quæ Behen album.* Cette espèce a ses racines simples & menues; sa tige est herbacée, cylindrique, rameuse, haute d'un pied; ses feuilles sont sessiles, simples, entières, opposées, un peu arrondies, d'un verd clair; ses fleurs sont axillaires, portées par des péduncules qui se divisent en deux, en forme d'œillets, à cinq pétales, ayant les ongles de la longueur du calice, le limbe plane, tronqué, le calice monophile, globuleux, glabre, veiné en manière de réseau. La capsule de son fruit est pointue, triloculaire, s'ouvrant au sommet en cinq parties, renfermant plusieurs semences obrondes; les Provençaux nomment ce lichnis

Cernillet ; il croît preſque partout ſur le bord des champs & dans les prés ſecs : on en voit aux environs de Paris, dans la Provence, l'Alſace, la Lorraine, la Franche-Comté, la Bourgogne, & par-tout ailleurs ; il n'eſt plus d'uſage en médecine.

La ſeconde eſpèce eſt connue ſous le nom de *Lychnis viſcoſa purpurea, latifolia, lævis.* Tourn. 335. Les tiges de cette eſpèce s'élévent à la hauteur d'environ un pied & demi, rondes, nouées, rameuſes, accompagnées de feuilles vertes, oblongues, ſe terminant en pointe, oppoſées deux à deux à chaque nœud des tiges, qu'elles embraſſent par leur baſe. Il paroît aux ſommets de ces tiges des fleurs diſpoſées en bouquets, & qui ſont très-odorantes, ſemblables à de petits œillets, les unes rouges, les autres marquetées de quelques taches blanches, compoſées chacune de cinq feuilles dentelées à l'extrémité, au milieu deſquelles on remarque pluſieurs étamines ſoutenues par un calice oblong, noirâtre, diviſé par le haut en cinq parties, & accompagnées d'un piſtil cylindrique, qui ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en un fruit de la même figure, garni de ſemences menues, rougeâtres & preſque rondes ; ſa racine eſt blanche, ligneuſe, & accompagnée de fibres : cette plante fleurit en mai, juin & juillet ; elle croît naturellement aux lieux rudes, pierreux & expoſés au ſoleil, & elle abonde en un ſuc viſqueux & noirâtre très-pernicieux aux mouches. On lui attribue une vertu déterſive, conſolidante & alexitère, priſe intérieurement, ou appliquée extérieurement : elle eſt commune dans le Languedoc.

La troiſième eſpèce eſt le *Lychnis* ou l'*Ocimoïdes repens montanum*. Pin. 206. Cette eſpèce eſt pérennelle ; elle croît ſur les montagnes & aux bords des chemins entre S. Nicolas & Luneville, ſur les collines de la Provence qui ſont aux environs de la Tour du Prevôt ou de la Keirie, ſur celles du Montaigues, de Barret & au Tholanet ; la tige de cette eſpèce s'étend à la lon-

gueur de neuf à dix pouces; elle est ronde, nouée, rameuse, accompagnée à chaque nœud de deux feuilles vertes, oblongues, pointues, faites comme celles de l'hyssope, mais plus petites: chaque rameau contient une belle fleur, composée de cinq pétales blancs faits en cœur, & d'un calice verd divisé en cinq parties, contenant en son milieu quelques étamines & un pistil, qui se change, quand la fleur est passée, en un fruit sphérique renfermant des semences noirâtres, très-menues & presque rondes; sa racine est blanche, simple & garnie de fibres: le temps de la fleur de cette plante sont les mois de mai, juin & juillet.

La quatrième espèce est la Gasse, la nielle bâtarde, ou œillet des champs. *Lychnis segetum major.* Tourn. 335. Elle est fort commune dans les bleds; sa tige s'élève à la hauteur d'un pied & demi, creuse, velue, nouée, rameuse, assez dure, & difficile à rompre, accompagnée de feuilles étroites, oblongues, se terminant en pointes, garnies d'une espèce de coton qui les rend douces & comme veloutées, opposées à chaque nœud deux à deux. Ses rameaux sont disposés en aîles, ayant chacun en sa sommité une fleur composée de cinq pétales rougeâtres, faits en cœur, disposés en rose, soutenus par un calice verd, velu, divisé par le haut en cinq parties fort longues & pointues, au milieu duquel on remarque plusieurs étamines & un pistil, qui se change dans la suite en un fruit ou capsule oblongue, contenant des semences noires, presque rondes: sa racine est menue & fibreuse; la semence de cette espèce passe pour être incisive, apéritive, propre pour provoquer les menstrues & les urines, prise intérieurement ou appliquée extérieurement. Simon Pauli assure que la racine de cette plante mise sous la langue, & tenue pendant quelque temps, arrête le saignement de nez; on en fait usage dans la médecine.

La cinquième espèce est appellée par Tournefort *Lychnis segetum rubra, foliis perfoliatæ.* Pin. 204.

On la trouve dans la plupart des champs ensemencés de bleds, & sur-tout d'avoine: sa tige s'élève à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi; elle est ronde, nouée, rameuse, blanchâtre, grosse comme une plume à écrire, accompagnée de feuilles oblongues ou presque rondes, larges d'environ un pouce, sur un pouce & demi de longueur, opposées deux à deux & d'une couleur de verd d'eau: ses fleurs naissent aux sommités des tiges & des rameaux; elles sont rouges, & disposées comme celles des autres espèces. Ce Lichnis fleurit en juillet & août.

La sixième espèce s'appelle en termes de Botanique *Lychnis montana, viscosa, alba, latifolia.* Tourn. 335. On en trouve en Champagne à l'ancien château de Châtillon, à Sablonnières, sur les collines de Monteiguez en Provence, dans le bois de Boulogne, près de Paris; en Alsace; dans les bois de Barre & de Dourdan auprès d'Estampes: ses feuilles sont en forme de lance; sa tige est panniculée; ses fleurs flottent au gré du vent; son calice est strié, & sa corolle est enveloppée.

La septième espèce est connue sous le nom de *Lychnis sylvestris angustifolia, caliculis turgidis, striatis.* Tourn. 337. Cette espèce croît en Provence aux environs de Rougnes, en Alsace, & aux environs de Paris.

La huitième se nomme *Lychnis sylvestris viscosa rubra altera.* Tourn. 337. Cette espèce se trouve presque par toute la Provence, sur toutes les hauteurs des Vosges, & dans la plupart des prairies de la Lorraine.

La neuvième est surnommée *Lychnis annua minima, flore carneo, lineis purpureis distincto.* Tourn. 338. Elle est annuelle, & croît sur les vieilles murailles & dans les mazures; on en voit aux environs de Nantes en Bretagne. Ses tiges s'étendent à la hauteur de neuf ou dix pouces, rondes, menues, nouées, rameuses, garnies de feuilles oblongues, pointues, opposées deux à deux à chaque nœud. Ses fleurs naissent aux extrémités

des rameaux, composées chacune de cinq pétales purpurins, soutenus par des calices verds, divisés de même que la fleur; quand elle est passée, il lui succède des capsules qui renferment des semences noirâtres; sa racine est blanche & ligneuse; cette plante fleurit en automne.

La dixième espèce est la Coquelourde des jardiniers. *Lychnis coronaria Dioscoridis sativa.* Pin. *Agrostema coronaria.* Linn. Cette plante se cultive dans la plupart des jardins des fleuristes, qu'elle décore parfaitement dans les mois de juillet & d'août; elle se trouve naturellement dans les montagnes du Lyonnois, au-dessus de l'Arbreste: elle se plaît dans une terre forte, & ne demande qu'un seul labour. Sa racine est fibreuse, & produit plusieurs feuilles douces, cotonneuses, blanchâtres, oblongues, terminées en pointe, du milieu desquelles s'élèvent plusieurs tiges à la hauteur d'une coudée, rondes, velues, nouées, rameuses, garnies d'espace en espace de deux feuilles faites comme les premières, embrassant à chaque nœud la tige par leur base: à la sommité de la tige paroît une fleur à cinq pétales blancs, disposés en rose, ayant chacun deux petites pointes, qui tiennent lieu d'étamines. Le calice qui est oblong, angulaire, renferme quand la fleur est passée, un fruit verd, oblong ou presque oval, & rempli de semences rondes: on multiplie cette espèce par bouture ou par replant. Il s'en trouve à fleur double qui ne produisent aucune semence.

La onzième espèce est la Saponaire. *Lychnis sylvestris, quæ saponaria vulgo.* Tourn. 386. *Saponaria foliis ovato lanceolatis calycibus cylindraceis.* Linn. Hort. Cliff. 164. Cette plante est appellée Saponaire, parcequ'elle déterge les taches des draps & de la peau, de même que le savon; elle croît naturellement aux bords des haies, des ruisseaux, aux lieux sablonneux & humides. On en voit aux environs de Paris, dans le Lyonnois, la Bourgogne, aux environs de Dijon entre

la Colombière & le moulin S. Etienne. Il s'en trouve à fleurs doubles, aux environs de Dieuze en Lorraine : ses tiges sont rondes, velues, nouées, creuses, foibles, rameuses, rougeâtres en quelques endroits, & s'élèvent à la hauteur d'environ deux pieds ; ses feuilles sont opposées deux à deux à chaque nœud des tiges & des rameaux, vertes, oblongues, nerveuses, peu velues, attachées sans queues, ayant quelque ressemblance à celles du plantain, mais plus petites ; ses fleurs naissent plusieurs ensemble aux sommités des tiges & des rameaux, composées chacune de cinq pétales, blancs ou incarnats, disposés en œillet ; chaque pétale pris séparément, ainsi que ceux des autres Lichnis, représente un cœur. Le calice de cette fleur est oblong, velu, blanchâtre, divisé par le haut en cinq parties, contenant dans son milieu plusieurs étamines blanches, & un bouton, qui se change dans la suite en un fruit rempli de semences rouges, menues, presque rondes : la racine est composée d'un grand nombre de rameaux fibreux. La Saponaire fleurit en juin & juillet : plusieurs personnes se servent de la Saponaire pour ôter les taches de leurs habits : on la vante beaucoup pour la galle & les dartres, prise intérieurement ou appliquée extérieurement. Les anciens attribuoient à sa racine une vertu anti-vénérienne ; Zapeta prétend qu'elle est très-bonne pour résoudre & ramollir les écrouelles. Schroder assure que cette même racine est apéritive & sudorifique. Etmuller donne les feuilles de cette plante pour un spécifique dans les maladies vénériennes. Borel recommande sa semence à la dose d'un gros pour l'épilepsie. Rien n'est plus propre à exciter l'éternuement, que les feuilles de la Saponaire broyées & prises comme le tabac.

La douzième espèce est celle à laquelle les Botanistes ont donné le nom de *Lychnis purpurea sylvestris, florum foliis tetrafidis*. Cette espèce pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, vertes, quarrées, rougeâtres vers le bas, ayant à chaque nœud deux feuilles

oblongues, pointues, embrassant entièrement la tige par leur base, diminuant en grandeur à mesure qu'elles approchent des sommités : ses fleurs sont incarnates, composées de cinq pétales, divisées chacune en quatre parties longuettes, à-peu-près comme les feuilles du chamæpytis, & soutenues par un calice cannelé, rougeâtre, divisé par le haut en cinq parties, contenant en son milieu un pistil & quelques filets ou étamines bleues. Sa racine est blanche, fibreuse & rampante ; on la voit ordinairement en fleur pendant le mois de mai.

La treizième espèce est nommée *Lychnis sylvestris, sive aquatica, purpurea, simplex*. On en trouve auprès de Caen en Normandie, en Provence aux environs de Rians.

La quatorzième espèce est le Lichnis maritime. *Lychnis maritima procumbens strictissimis longis foliis*. Morison. *Silene portensis*. Linn. Cette espèce est commune aux environs de Nantes en Bretagne, & sur les côtes maritimes.

La quinzième est le *Lychnis saxatilis alpina glabra*. Tourn. 238. On trouve cette plante en Auvergne, le long du chemin en montant des Bains au Mont-d'Or, & sur-tout au sommet de cette montagne ; on la voit aussi dans la Provence.

La seizième est le *Lychnis sylvestris viscosa, rubra angustifolia*. Pin. 205. Cette espèce se trouve en Auvergne.

Il y a encore en France plusieurs autres espèces de Lichnis, dont l'énumération seroit trop longue pour trouver place dans ce dictionnaire.



LIÉGE.

Le LIÉGE eſt une eſpèce de Chêne, diſtingué du Chêne ordinaire & du Chêne verd, par ſon écorce qui porte le même nom que l'arbre; elle eſt épaiſſe, légère, fongueuſe; on en dépouille l'arbre tous les ſept ou huit ans; il en reproduit une nouvelle. La racine de cet arbre eſt rameuſe, ligneuſe; ſes feuilles ſont ſemblables à-peu-près à celles du Chêne verd, plus grandes, plus longues, plus vertes en-deſſus, réſiſtant comme elles pendant l'hiver. Ses fleurs ſont ſemblables à celles du Chêne vulgaire; ſon fruit ou gland eſt auſſi ſemblable à celui du Chêne; mais il eſt un peu plus long & plus obtus, ſa capſule eſt auſſi plus grande & plus velue.

On nomme le Liège *Suber latifolium perpetuò virens*. Pin. *Quercus ſuber*. Linn. Il croît dans le Languedoc, la Provence, les pays de Condom, de Nérac & les landes de Bazas, juſqu'à Bayonne.

Les Liéges, ainſi que le Chêne verd, ne s'élèvent que de ſemences; ils ſe plaiſent très-bien dans les terres ſablonneuſes : on n'eſtime pas l'écorce des Liéges qui viennent dans les terres fortes.

Cet arbre ne vient point ſous la Zone torride, & il eſt cependant ſi ſenſible au froid, qu'il ne peut ſupporter les gelées des provinces ſeptentrionales de la France; en 1709 la plupart des Liéges de nos provinces méridionales furent gelés.

Les Liéges, ſi on les cultive, croiſſent très-vîte, & donnent promptement leur écorce, mais elle eſt moins parfaite que lorſque ſans leur donner aucune culture, on les abandonne à eux-mêmes. On fera fort bien d'élaguer les jeunes Liéges, pour leur former une tige unie de dix à douze pouces de hauteur, après quoi il faut les laiſſer croître tout naturellement.

On prétend que le retranchement de l'écorce de cet arbre, bien loin de lui faire tort, lui eſt en quelque façon néceſſaire.

Les Liéges conviennent très-bien dans les boſquets, à cauſe de leurs feuilles qu'ils conſervent : les glands des Liéges, ainſi que ceux des autres Chênes, ſont aſtringens ; ſa partie la plus utile eſt l'écorce ; on en fait des bouchons de bouteilles, des ſeaux pour rafraîchir le vin, des talons de ſouliers, des bouées pour les vaiſſeaux, des chapelets pour ſoutenir les filets des pêcheurs à la ſurface de l'eau ; on s'en ſert encore à quantité d'autres uſages : on brule cette écorce dans des vaiſſeaux bien fermés pour faire le noir d'Eſpagne. Le gland du Liége ſert à la nourriture du bétail & de la volaille ; les hommes même s'en ſont quelquefois nourris dans les années de diſette ; on prétend que les Eſpagnols le font griller comme les châtaignes pour le manger : nous allons rapporter ici la méthode qu'on emploie pour détacher l'écorce de cet arbre.

Lorſque les Liéges ont atteint l'âge de douze à quinze ans, on peut faire la première *tire*, c'eſt-à-dire, enlever l'écorce pour la première fois; alors elle n'eſt propre qu'à bruler: ſept ou huit ans après on fait une ſeconde *tire*, mais cette écorce ne peut ſervir qu'à faire des bouées, ou des autres ouvrages groſſiers. La troiſième *tire* ſe fait encore au bout de huit années, ou plutôt, ſi l'écorce ſe trouve avoir acquis aſſez d'épaiſſeur pour en faire des bouchons, c'eſt le temps où elle commence à être de bonne qualité ; l'écorce des arbres les plus vieux eſt la meilleure de toutes. Un arbre qu'on écorce ainſi tous les huit, neuf ou dix ans, peut durer 150 ans & plus ; ce qui prouve que le retranchement de cette écorce ne lui eſt nullement préjudiciable.

La véritable ſaiſon pour enlever l'écorce, eſt pendant la ſeconde ſéve de juillet & d'août : alors avec une petite coignée, dont le manche ſe termine en coin par le bout, on fend l'écorce des Liéges à commencer vers

les

les branches jusqu'auprès des racines, ensuite on termine ces extrémités par une coupe circulaire. Suivant que l'arbre est plus ou moins gros, on fait trois ou quatre incisions longitudinales, ensuite avec le dos ou la douille de la coignée, on frappe sur l'écorce pour l'aider à se détacher, & l'on achève de l'enlever en introduisant l'extrémité du manche de la coignée entre le bois & l'écorce.

Il faut sur-tout prendre garde de ne pas endommager une peau fine qui est adhérente au corps de l'arbre; les Bayonnois appellent cette peau le *lard*; c'est ce qu'on peut nommer *liber*; cette peau produit le Liége; si elle étoit enlevée, il ne pourroit plus s'en former, jusqu'à ce que ce *lard* se fût rétabli; mais pour cela il faut attendre plusieurs années.

On raccourcit les planches de Liége à la longueur d'environ quatre ou cinq pieds, puis on en coupe les bords avec un couteau propre à cela, & on les gratte ensuite avec une espèce de plane semblable à celle dont se servent les boisseliers, afin d'en rendre la superficie plus unie. Enfin on les flambe avec le mauvais Liége qu'on destine à bruler; on prétend que cette dernière opération resserre les pores du Liége, & contribue beaucoup à sa bonne qualité; on lave ensuite toutes les planches, on les range de plat les unes sur les autres, puis on les charge avec des pièces de bois ou avec des pierres pour les redresser.

On prépare quelquefois le Liége sans le faire passer par le feu; on le met alors simplement tremper dans l'eau pour le redresser; mais ce Liége, qu'on appelle en cet état Liége blanc, est beaucoup moins estimé que celui qu'on nomme Liége noir, à cause de la couleur que le feu de charbon a communiquée à sa superficie; le Liége, pour être de bonne qualité, doit être souple, pliant sous le doigt, élastique, point ligneux ni poreux, & de couleur rougeâtre; celui dont la couleur

tire sur le jaune est moins bon; le blanc est de la plus mauvaise qualité.

On vante pour les hémorrhoïdes le charbon de Liége broyé avec du saindoux; l'écorce extérieure du Liége est astringente & détersive ; on la prescrit en substance à la dose d'un demi-gros, ou d'un gros, réduite en poudre; en décoction la dose est depuis une demie once jusqu'à une once pour une livre d'eau : quand on prescrit cette poudre aux animaux, c'est à la dose d'une demi-once, & à celle de deux onces en décoction dans une livre & demie d'eau. On est dans l'usage d'attacher des colliers de Liége aux chiennes & aux autres animaux auxquels on veut faire perdre le lait.

LIERRE.

LE LIERRE est un grand arbrisseau dont la racine est ligneuse, horisontale; ses tiges sont sarmenteuses, grimpantes ; elles s'attachent aux arbres & aux vieilles murailles, par des vrilles rameuses, qui s'y implantent comme des racines; ses feuilles sont alternes, quelquefois panachées, pétiolées, fermes, luisantes, ovales & lobées; celles de l'extrémité des branches quelquefois absolument ovales, les inférieures presque triangulaires; ses fleurs sont vertes, rassemblées à l'extrémité des tiges, & disposées en espèces de grappes rondes, & en manière d'ombelle dont l'enveloppe est dentelée; elles sont rosacées, composées de cinq pétales oblongs, ouverts, courbés à leur sommet, ayant un périanthe ou calice propre très petit, à cinq dentelures, posé sur le germe. Son fruit est une baie ronde, uniloculaire, renfermant cinq grosses semences, arrondies d'un côté & anguleuses de l'autre. Cet arbrisseau se nomme *Hedera arborea.* Pin. *Hedera helix.* Linn. Il croît dans les bois par toute la France.

Ses feuilles ont une ſaveur un peu âcre, ſes baies un goût acidule ; il découle de ſon bois un ſuc qui s'épaiſſit ; on le nomme *gomme de Lierre*, ſa ſaveur eſt âpre & âcre ; les feuilles du Lierre ſont aſtringentes, vulnéraires & déterſives ; ſes baies ſont purgatives par le haut & par le bas, ſa racine eſt déterſive & réſolutive. On fait avec les feuilles des décoctions qu'on emploie dans les douleurs des oreilles & des dents ; on s'en ſert auſſi en cataplaſme ; on les applique ſur les cautères ; on les met pareillement en uſage pour la teigne : on emploie les baies en infuſion dans du vin ; en général l'uſage intérieur de cette plante eſt dangereux, quoique cependant on recommande ſa racine pulvériſée contre le ver ſolitaire.

Le bois qu'on tire des gros troncs de Lierre eſt quelquefois employé par les tourneurs ; ils en font des vaſes à boire, auxquels on attribuoit autrefois la vertu de laiſſer filtrer l'eau & de retenir le vin, lorſqu'on y mettoit des deux liqueurs ; le bois de ſa racine ſert aux cordonniers à ôter le morfil de leur tranchet, lorſqu'ils l'ont aiguiſé. La décoction de ſes feuilles noircit les cheveux ; dans les campagnes on en met dans les leſſives pour enlever les taches d'encre & de fruit.

On fait auſſi avec le Lierre de fort beaux berceaux ; on en forme des guirlandes pour lier les arbres des boſquets : on l'emploie pour couvrir les murailles.

LIERRE TERRESTRE.

LE LIERRE TERRESTRE eſt une plante dont les tiges ſont rondes, nouées, noirâtres, couchées ſur terre, ayant à chaque nœud quelques fibres ſemblables à celles de ſa racine. C'eſt par le ſecours de ces fibres que cette plante ſe multiplie. De chacun de ſes nœuds s'élévent d'autres tiges quarrées, longues d'environ un demi-pied, accompagnées de feuilles vertes, rondes,

velues, crénelées en leurs bords. Des aisselles des feuilles naissent, depuis le bas des branches jusqu'en haut, des fleurs ou tuyaux, évasés en gueule, & découpés par le haut en deux lèvres, de couleur bleue, marqués de taches plus foncées : le calice qui est attaché à une queue fort courte, est divisé en cinq segmens ; il se change, quand la fleur est passée, en une capsule qui renferme quatre semences oblongues ; sa racine est brune, permanente, garnie de fibres.

Les Botanistes appellent cette plante Lierre terrestre, tant parcequ'elle a beaucoup de ressemblance avec le Lierre, que parcequ'elle est rampante. Elle est connue dans les auteurs sous les noms de *Hedera terrestris vulgaris*. Pin. 396. *Calamintha humilior folio rotundiori*. Tourn. 194. *Glechoma hederacea*. Linn.

Cette plante croît par toute la France sans aucune culture, aux lieux ombrageux, le long des haies & des murailles. On trouve quelquefois dans la substance même de la feuille du Lierre Terrestre, des galles dures & rondes, qui renferment de petits insectes qu'on nomme cinips de la galle du Lierre Terrestre. *Cynips totus fuscus, thorace subvilloso, gallæ hederæ terrestris*. Geoff. 303.

Le Lierre Terrestre est pectoral, incisif, apéritif, discussif & vulnéraire, employé soit intérieurement, soit extérieurement. Toute la plante est en usage en médecine : sa dose en décoction ou en infusion, est une petite poignée sur une pinte d'eau. On fait avec ses feuilles & ses fleurs un extrait, une conserve & un sirop. Le sirop est très-estimé pour l'asthme : M. Chomel assure en avoir vu de bons effets ; on prescrit le sirop & la conserve à la dose d'une once, & l'extrait à celle d'une demi-once.

Simon Pauli faisoit prendre aux malades la poudre de cette plante avec autant de suc détrempé dans son eau distillée. Villers la conseille pour l'asthme, la toux opiniâtre & la phthisie, à la dose d'un demi-gros. Si on en croit

Jean Bauhin, le Lierre Terreſtre appliqué en cataplaſme, eſt très-propre pour appaiſer les tranchées des femmes en couches. Quelques-uns attribuent à ſon ſuc, tiré par le nez, la propriété de guérir la migraine : cette plante eſt auſſi très-bien indiquée dans les ulcères internes ; Lobel la conſeille dans la goutte ; Etmuller aſſure que rien n'eſt meilleur que ſon ſuc pris intérieurement pour les chutes où on ſoupçonne du ſang extravaſé ou caillé. Boyle l'ordonne encore dans les rhumatiſmes & l'ardeur d'urine ; rien n'eſt plus ſalutaire que ſa décoction, priſe matin & ſoir avec un peu de ſucre.

Le Lierre Terreſtre ne convient pas ſeulement intérieurement, on l'emploie encore extérieurement. On fait un onguent excellent pour la brulure avec ſon ſuc récemment exprimé, & cuit avec la graiſſe d'une oie, qui n'ait pas été rôtie.

Feu M. Maréchal, premier chirurgien du roi, s'eſt ſervi avec ſuccès du Lierre terreſtre pour les piquûres des tendons : il faiſoit piler une partie de cette plante, & l'enfermoit dans un vaiſſeau de verre qu'il expoſoit au ſoleil juſqu'à ce qu'elle fût pourrie & réduite en huile ou ſuc épais ; c'eſt de cette huile qu'il faiſoit uſage. J. Bauhin conſeille aux maréchaux de ſe ſervir de cette plante mêlée avec de l'avoine, pour expulſer les vers des chevaux ; elle convient auſſi à ces animaux lorſqu'ils ſont attaqués de la pouſſe.

La doſe du Lierre Terreſtre pour les animaux eſt d'une demi-once en poudre, de quatre onces en ſuc, & d'une poignée en infuſion dans une livre d'eau.

LILAC.

Le LILAC eſt un grand arbriſſeau dont la racine eſt ligneuſe & rameuſe ; ſa tige s'éléve aſſez droite, & eſt rameuſe ; ſon écorce eſt d'un gris verdâtre, ſon bois

eſt tendre; ſes feuilles ſont oppoſées, pétiolées, ſimples, ovales, cordiformes, liſſes, d'un verd pâle; ſes fleurs ſont de couleur de lilas, diſpoſées au haut des tiges en piramides ovales, ou eſpèces de grappes qu'on nomme thyrſoïdes; elles ſont monopétales, ayant le tube cylindrique, très-long; leur limbe eſt ouvert, à quatre dentelures linéaires, concaves, obtuſes; leur calice eſt monophille, petit, tubulé, diviſé par ſes bords en quatre dentelures, renfermant deux étamines; ſon fruit eſt une capſule oblongue, applatie, terminée en pointe, biloculaire, renfermant des ſemences ſolitaires, oblongues, applaties, pointues des deux côtés, bordées d'une aîle membraneuſe. Cet arbriſſeau ſe nomme *Lilac*. Matth. *Syringa vulgaris*. Linn. Il eſt originaire des Indes; on le cultive dans les jardins; on en trouve auſſi dans les haies; ſes fleurs font un effet admirable dans les boſquets d'hiver, tant par leur beauté que par leur odeur; les Cantharides mangent ordinairement les feuilles de cet arbre. On multiplie les Lilacs de drageons enracinés, que l'on arrache des gros pieds; on peut auſſi coucher les branches, pour leur faire prendre racine: cet arbriſſeau vient aſſez bien dans les terreins les plus arides. Sa ſemence paſſe pour aſtringente & anti-épileptique; on l'emploie en poudre & en décoction, mais fort rarement.

LIMOSELLE.

LA LIMOSELLE eſt une plante aquatique, rampante, dont les feuilles ſont lancéolées; le périanthe de ſa fleur eſt monophile, découpé en cinq, droit, aigu, & qui perſiſte juſqu'à la maturité du fruit; ſa corolle eſt monopétale, campanulée, droite, égale, découpée en cinq juſqu'au milieu, aiguë, petite, dont les découpures ſont ouvertes; ſes étamines ſont au nombre de

quatre, formées par des filets droits, dont deux se couchent du même côté, & sont plus courts que la corolle, & par des sommets simples: le pistil est un embryon oblong, obtus, qui a un stile simple, de la grandeur des étamines, & un stigmate globuleux; son fruit est une capsule ovale, enveloppée de moitié dans le calice, uniloculaire & bivalve; ses semences sont en grand nombre, ovales, ayant un réceptacle oval, très-grand. Cette plante se nomme *Limosella*. Linn. *Plantaginella palustris*. Pin. M. Guettard l'a trouvée aux environs d'Estampes le long des chemins des bois de Brières-le-Château; il l'a aussi vue dans l'Orléanois, proche Château-neuf sur Loire, proche Sully & S. Laurent des eaux.

L I N.

Le LIN est une plante dont la tige s'élève droite à environ deux pieds de hauteur; elle est ronde, creuse, & par le haut elle se divise en plusieurs branches; ses feuilles sont alongées, étroites, pointues, placées alternativement le long des tiges & des branches; les fleurs terminent les branches; elles sont formées par cinq pétales bleues qui sortent d'un calice composé pareillement de cinq pièces: on remarque au milieu de la fleur cinq étamines, qui distinguent cette fleur des œillets qui en ont dix, & un pistil qui devient une capsule presque ronde, terminée par une pointe; cette capsule est intérieurement divisée en dix loges, dans chacune desquelles est renfermée une semence luisante & alongée.

On nomme cette plante en Botanique *Linum sativum*. Pin. 214. Tourn. 339. *Linum calycibus, capsulisque mucronatis, petalis crenatis, foliis lanceolatis alternis, caule subsolitario*. Linn. *Sp. plant*. 397. On

le cultive dans les champs : il est devenu indigène dans la plupart de nos provinces. Outre cette espèce, il en croît en France de plusieurs autres.

La première espèce est le Lin de Narbonne. *Linum calycibus acuminatis, foliis lanceolatis sparsis strictis scabris acuminatis, caule tereti basi ramoso.* Linn. *Sp. plant.* 398. *Linum sylvestre cæruleum folio acuto.* Linn. *Sp. plant.* 398. Cette espèce croît aux environs de Narbonne, à Montpellier auprès de Castelnau, dans les prés de la Provence méridionale, principalement dans les collines du Prignon, du Tholonet, du Montaiguez, de Barret.

La seconde espèce est le Lin à petites feuilles. *Linum calycibus acuminatis, foliis sparsis linearibus setaceis retrorsùm scabris.* Linn. *Sp. plant.* 398. *Linum sylvestre angustifolium flore magno.* Bauh. Pin. 214. C'est une variété du Lin cultivé.

La troisième espèce, qui est plutôt une variété de la précédente, se nomme *Linum sylvestre angustifolium floribus dilutè purpureis vel carneis.* Tourn. 340. On en voit aux environs de Montpellier ; il croît aussi dans les prés d'Alsace, dans l'Orléanois, dans la Lorraine, dans la Provence, notamment dans les collines de Montaiguez, de Barrest, dans le bois de Boulogne aux environs de Paris.

La quatrième espèce est le Lin à trois pistils, ou le Lin françois. *Linum calycibus acutis, foliis linearibus lanceolatis alternis, paniculæ ramis bifloris.* Linn. *Sp. plant.* 401. *Linum sylvestre minus, flore luteo.* Pin. 214. Il croît aux environs de Nantes en Bretagne, & de Montpellier, aux lieux nommés la Valette, Terrail, de même que dans les forêts de la Provence méridionale.

La cinquième espèce est le Lin jaune. *Linum calycibus subserrato-scabris lanceolatis subsessilibus, panicula ramis dichotomis.* Linn. *Sp. plant.* 399. *Linum sylvestre latifolium luteum.* Tourn. 340. Il vient au Mont S. Loup, près de Montpellier.

La sixième espèce est le Lin strié. *Linum calycibus foliisque lanceolatis strictis mucronatis : margine scabris.* Linn. *Sp. plant.* 400. *Linum foliis asperis umbellatum luteum.* Tourn. 340. Il est commun aux environs de Montpellier, sur-tout auprès de Lavanet & de Boutonet ; cette plante croît aussi en Provence sur le haut de la colline de Mauret, le long des sentiers des vergers d'oliviers du Colombier, & en divers endroits du Monteiguez & du Tholonet.

La septième espèce est le Lin à campanule. *Linum foliorum basi utrinque puncto glanduloso.* Linn. *Sp. plant.* 400. *Linum sylvestre luteum foliis subrotundis.* Tourn. 340. Il vient dans les montagnes de la Provence, & au Mont S. Loup, près de Montpellier.

La huitième espèce est le Lin maritime. *Linum calycibus ovatis acutis muticis, foliis lanceolatis : inferioribus oppositis.* Linn. *Sp. plant.* 400. *Linum maritimum luteum.* Tourn. 340. Il est commun aux bords de la mer & des étangs dans le Languedoc ; on en voit aussi en bas Poitou aux environs de la Guendermière proche Reaumur : on trouve aussi cette plante en Provence sur le bord de la rivière d'Aix, aux quartiers de Meyran & de la Magdeleine, de même qu'à Luynes & à la Beauvoisine.

La neuvième espèce est le Lin purgatif. *Linum foliis oppositis ovato lanceolatis, caule dichotomo, corollis acutis.* Linn. *Sp. plant.* 401. *Linum pratense floribus exiguis.* Tourn. 340. On en trouve auprès de Montpellier, à Sauret, il vient aussi aux environs d'Estampes dans les prés de Vacevert, sur-tout dans la plaine qui est sur la gauche en allant à Boissi sous S. Yon, de même que dans la Provence, dans les prés stériles de la Beauvoisine, aux environs de Paris, dans l'Alsace & dans la Lorraine.

Après avoir rapporté les différentes espèces de Lin, nous allons traiter de la culture du Lin domestique, de même que de ses propriétés & de celles de la neuvième

espèce, qui sont les seules espèces d'usage. Pour ce qui est de la culture du Lin, nous rapporterons exactement ce qu'en a dit le célèbre M. Duhamel ; elle est telle qu'on la pratique communément en France, c'est même la meilleure méthode qu'on trouve dans les auteurs.

La terre qu'on destine à cette plante, dit M. Duhamel, doit être douce, substantieuse, & placée dans un fond qui ne soit pas trop éloigné de l'eau ; par exemple, dans les courtis où l'on trouve l'eau à un pied & demi ou deux pieds de profondeur. On voit néanmoins de beaux Lins croître sur des terreins élevés, lorsque la terre a été bien amendée, & quand les années ne sont pas fort séches.

Les mémoires de Dublin prétendent avec raison, que dans une terre qui tient de l'argile, la graine devient meilleure que dans les terres légères, & qu'on peut dans ces sortes de terreins recueillir d'aussi bonne graine que celle de Riga & de Zélande ; pour moi, continue M. Duhamel, je ne crois pas que les terres fortes puissent fournir du Lin aussi fin que les terres douces & substantieuses.

Dans les provinces méridionales on séme une partie du Lin dans les mois de septembre & d'octobre ; ceux-là passent l'hiver en terre : les autres Lins se sément au printemps ; ceux-ci donnent moins de Lin, mais comme il est plus fin, on le préfére au Lin d'hiver. Je crois que les Lins semés avant l'hiver, donnent de meilleure linette ou semence que ceux qu'on séme au printemps. Quoi qu'il en soit, comme dans les provinces intérieures du royaume on courroit risque de perdre les semailles du Lin, lorsque les hivers sont un peu rudes, on les séme presque tous à la fin de mars, ou au commencement d'avril ; c'est de ces Lins printaniers que nous parlerons plus particulièrement.

On peut poser, comme un principe général, que la terre du champ qu'on destine au Lin, doit être extrê-

mement ameublie par les labours & par les engrais : ainsi quand on défriche un pré pour en faire une linière, il faut le labourer pendant dix-huit mois ou deux ans avant d'y répandre la linette. Pour se dédommager de ces cultures, on peut tirer de ce terrein quelques productions, sur-tout de celles qui n'occupent pas longtemps la terre, & principalement des plantes qui exigent des cultures pendant qu'elles végétent, comme la garance, le maïs, les féves, les navets, &c. parceque ces labours répétés ameublissent puissamment la terre, & détruisent les mauvaises herbes qui sont très-contraires au Lin. Si la terre qu'on destine au Lin est forte, il faudra avoir une singulière attention de ne la point cultiver dans le temps qu'elle sera trop humide, afin de ne la pas pétrir.

De ce que nous avons dit que la terre qu'on destine au Lin doit être fort amandée, on en doit conclure, que dans le temps qu'on lui fait produire différentes autres plantes, il est nécessaire de la fumer abondamment, pour l'améliorer & ne la point effriter.

Si le terrein, dont on veut faire une linière, a été cultivé depuis longtemps, on doit, avant l'hiver, y donner un profond labour, & relever des billons fort élevés, afin que la terre soit plus intimement pénétrée par les gelées d'hiver, qui l'ameubliront admirablement bien.

Dans le mois de février, si la terre n'est pas trop molle, on portera du fumier très-pourri dans les sillons, & aussi-tôt on enterrera ce fumier, dans le mois de mars pour les provinces méridionales, & au commencement d'avril, pour l'intérieur du royaume; on donnera un nouveau labour pour unir le terrein; on rompra les mottes avec des maillets, & on répandra la semence, qu'on enterrera avec la houe, la recouvrant seulement d'un bon pouce de terre. Si le sol est humide, & qu'on ne le juge pas substantieux, on répandra avec la semence un peu de fumier de pigeon,

qui convient admirablement bien à cette plante, à moins que la terre ne soit fort légère & trop séche. Si le terrein étoit humide, on formeroit des planches de trente à quarante pieds de largeur, séparées par de profonds sillons, pour égouter les eaux, & les conduire dans les fossés du pourtour.

On tire ordinairement la linette du Nord, savoir de Riga & de la Zélande; mais on pourra parvenir à se procurer de bonne semence, si on veut se conformer à tout ce qui est rapporté ici.

La linette est réputée de bonne qualité, quand elle est grosse, huileuse, pesante, & d'un brun-clair. Pour connoître si elle est huileuse, il faut en mettre quelques grains sur une pelle rougie au feu: elle doit y pétiller, & s'enflammer vivement. On s'assure qu'elle est pesante en en jettant dans l'eau, où elle doit se précipiter au fond. Enfin pour reconnoître si la graine est nouvelle, il faut en semer sur un bout de couche un nombre de grains bien compté, & remarquer s'ils lèvent tous.

Quand on s'est assuré de la bonté de la semence, il en faut répandre plus ou moins, suivant l'intention que l'on a, soit de recueillir beaucoup de bonne Linette pour semer, soit pour en faire de l'huile, soit pour avoir de belle filasse très-fine & douce. Dans ce dernier cas, on répand 188 ou 190 livres de linette par arpent de 100 perches quarrées, la perche étant de 22 pieds. Si on semoit dans une terre forte, & qu'on voulût y faire une bonne récolte de linette, il suffiroit de répandre par arpent 150 livres de graine; on aura par ce moyen beaucoup de belle semence; mais les tiges de la plante seront ligneuses, & la filasse qu'on en tirera sera dure & grossière.

Quelques-uns répandent avec la graine de Lin, une petite quantité de semence de carottes, ou de petits navets; d'autres qui veulent leur terre en pré, sément du tréfle vivace ou annuel. Ces plantes lèvent & lan-

guissent sous le Lin, sans lui faire tort ; mais aussi-tôt que le Lin a été arraché, elles poussent avec force, au grand profit du propriétaire.

La linière, après s'être élevée à trois ou quatre pouces de hauteur, est quelquefois endommagée par des insectes. On prétend qu'on peut les faire périr en jettant de la cendre sur le champ en forme de pluie légère : il est certain que cette cendre ne peut que donner de la vigueur au Lin, si d'ailleurs elle ne détruit pas les insectes.

S'il se montre de mauvaises herbes dans la linière, ce qui arrive presque toujours, il faut la sarcler ; & pour endommager le moins qu'il est possible le pied du Lin, les sarcleurs doivent travailler pieds nuds ; mais on ne peut par ce travail détruire la cuscute, plante parasite qui se nourrit de la séve des plantes, & qui produit de grands filets qui lient toutes les plantes les unes avec les autres.

Les plus belles linières sont celles qui sont le plus exposées à être versées, sur-tout dans les pays sujets aux orages : pour prévenir cet accident, quelqu'un à conseillé de placer de distance en distance, dans la largeur du champ, des piquets, & d'y attacher en travers de petites perches, mais M. Duhamel trouve ce moyen bien embarrassant.

Quant à ce qui concerne la récolte du Lin, les sentimens sont partagés sur le temps où il faut l'arracher : les uns prétendent qu'il faut le cueillir encore verd, pour avoir une filasse bien fine & douce, & ceux-là arrachent quelquefois leurs Lins avant que les semences soient entièrement formées ; dans la persuasion où ils sont que les Lins verds produisent la plus belle filasse, ils recommandent qu'en arrachant le Lin on ait l'attention de mettre à part les pieds qui n'ont point produit de semence, ou ceux dont les semences ne sont pas encore mûres, pour en retirer la plus belle filasse. Sans prétendre décider la question, M. Duhamel remarque seulement

que ce triage eſt avantageux, en ce que les Lins verds ſe rouiſſent plus promptement que ceux qui ſont forts mûrs. D'autres penſent au contraire qu'il ne faut arracher les Lins que quand une partie des capſules qui renferment les graines ſont ouvertes, & ils ſoutiennent que les Lins verds fourniſſent une filaſſe trop tendre, & qui tombe en étoupes au lieu de s'affiner. Il n'eſt pas douteux que la filaſſe des Lins très-murs eſt toujours rude & ligneuſe, qu'elle quitte difficilement la chenevotte, & qu'elle ne blanchit jamais parfaitement; ainſi, ajoute M. Duhamel, nous penſons que dans ce cas, comme en bien d'autres, il faut éviter les excès; & nous ſommes d'avis qu'il faut arracher le Lin, quand les tiges prennent un jaune éclatant, quand elles ſe dépouillent de leurs feuilles, & quand les ſemences bruniſſent dans leurs capſules.

Lorſqu'on juge que le Lin eſt parvenu à ſa maturité, on le fait arracher par des femmes : les unes le ſaiſiſſent des deux mains & l'arrachent par poignées qu'elles étendent ſur le champ ; d'autres tirent de la main droite quelques brins de Lin qu'elles ramaſſent par poignées dans leur main gauche; elles épluchent toutes les mauvaiſes herbes qui s'y rencontrent; elles ſecouent la terre attachée aux racines, mettent à part les brins verds, & arrangent proprement les uns & les autres. Quoique cette façon d'arracher le Lin ſoit plus longue que l'autre, elle eſt cependant la meilleure à pratiquer.

En Hollande, à meſure qu'on arrache une poignée de Lin, on en forme de petits tas ou des eſpèces d'oiſons, qui peuvent avoir un pied & demi d'épaiſſeur; on tourne le bout où eſt la ſemence du côté du midi, afin qu'elle puiſſe ſécher au ſoleil; enſuite au bout de quinze ou dix-huit jours, on en forme des paquets pour l'enlever. L'uſage le plus commun en France eſt de lier chaque poignée à meſure qu'on la forme; le lien eſt fait de Lin même, & on le place auprès du bout où ſont les ſemences; on écarte les racines pour en former un

pied qui puisse soutenir les poignées droites : par cette disposition, le soleil & le vent agissent sur toutes les parties du Lin, le desséchent promptement ; & s'il survient de la pluie, elle l'endommage peu ; deux ou trois jours suffisent pour pouvoir l'égruger, ce qui est bien avantageux, car il faut se presser de rouir le Lin pendant que les eaux sont encore chaudes.

Aussi-tôt que le Lin est sec, ce qui arrive plus tôt ou plus tard, suivant la température de l'air, il faut l'égruger, c'est-à-dire, arracher les capsules qui renferment les graines. Pour cet effet, on étend à terre un drap, au milieu duquel on place l'égrugeoir, qui est un banc sur lequel est établi à la moitié de sa longueur une espèce de rateau, dont les dents sont fines & assez près les unes des autres : deux ouvriers assis aux deux bouts du banc & leurs jambes écartées, prennent le Lin par petites poignées, & le peignent sur le rateau de l'égrugeoir pour en détacher les capsules qui renferment les semences, & ils donnent les poignées égrugées à des femmes qui en forment de petites bottes. Cette opération est très-prompte, quand on a eu soin, en arrachant le Lin, de trier les brins verds d'avec ceux qui sont mûrs, & les brins foibles & courts d'avec ceux qui sont forts & longs : mais quand on a négligé de faire ce triage d'avance, il faut le faire ensuite, sans quoi une partie du Lin pourriroit, pendant que le reste ne seroit pas encore assez roui.

Après que le Lin égrugé a été mis en petites bottes, on y met un lien auprès du petit bout, pour que l'eau puisse s'insinuer entre tous les brins du gros bout ; si ce lien étoit placé au milieu de la botte, cette partie qui ne tremperoit pas autant dans l'eau que le reste, ne seroit presque pas rouie. Avant de parler de cette opération importante, il faut dire quelque chose sur la manière de retirer & de nettoyer la graine.

On expose au soleil pendant quelques jours tout ce que l'égrugeoir a détaché ; on le bat légèrement ; ensuite

on met le tout dans un crible par lequel passe la graine qui a sorti des capsules ; c'est cette première graine qui est la plus mûre & la meilleure pour faire les semailles prochaines ; on la nettoie en la vanant ; ensuite on bat avec un bâton, ou à petits coups de fléau, les épluchures qui restent, pour faire ouvrir les capsules qui n'étoient pas bien mûres, & l'on nettoie cette seconde graine en la passant en premier lieu par le van, qui emporte tous les corps légers ; ensuite dans un crible dont les trous sont ovales, pour que la linette tombe, & que toutes les graines plus grosses restent sur le crible. Enfin on la repasse dans un crible très-fin, qui ne laisse alors passer que la poussière & les graines les plus fines.

Quand on a mis à part la belle graine pour semer, celle de moindre qualité sert à faire de l'huile de Lin. Au reste on conserve la linette dans des greniers, & l'on a soin de la remuer de temps en temps ; on se hâte de porter le Lin égrugé au routoir, pour profiter de la chaleur de l'eau qui diminue tous les jours dans cette saison ; car si les fraîcheurs de l'air venoient de bonne heure, on seroit obligé de conserver le Lin égrugé dans des granges, parcequ'on ne pourroit le rouir que l'année suivante ; ce qui est très-désavantageux, car alors on seroit obligé de faire le travail du Lin en été, ensorte que dans ce temps où les travaux de toute espèce pressent de toutes parts, il faudroit les quitter pour s'occuper à des préparations qu'on peut faire à couvert pendant l'hiver, saison où l'on a plus de loisir. Toutes les eaux ne sont pas également propres à rouir le Lin. Comme dans cette opération il faut que le Lin entre un peu en fermentation, une eau froide & courante n'est pas propre à produire cet effet : par conséquent il ne convient pas de mettre le Lin rouir dans les rivières courantes, parceque quand les crues arrivent, l'eau emporte le Lin ou le charge de vase. Un routoir établi dans un marais est exposé à d'autres inconvéniens ; ces eaux impriment au Lin une teinture si forte, que la toile

toile qui en est faite blanchit très-difficilement sur le pré. Les mares d'eau stagnante sont meilleures, & quoique le Lin y prenne une teinture, comme elle vient du Lin même, cette couleur se dissipe facilement sur le pré. Les meilleurs routoirs sont ceux qui sont traversés par un petit filet d'eau qui se décharge continuellement de superficie : ces routoirs devoient être fouillés dans un terrein ferme & découvert ; ferme, pour n'avoir point de vase à craindre ; découvert, pour que l'eau puisse être échauffée par le soleil, & qu'il n'y tombe point de feuilles qui lui donneroient une mauvaise teinture. Après avoir lié les poignées de Lin deux à deux, on les arrange dans le routoir, on les recouvre de paille ou de fougère, & on place dessus une claie que l'on charge de quelques pierres, pour tenir le Lin sous l'eau, sans néanmoins le comprimer trop.

Les Lins se rouissent en plus ou moins de temps, suivant la qualité de l'eau, la chaleur de l'air, & la qualité du Lin, qui se trouve plus ou moins ligneux. Le Lin se rouit plus promptement par les vents du sud que par les vents du nord : ceux qui ont été arrachés encore verts, se rouissent aussi bien plus promptement que ceux qui ont été arrachés fort mûrs : ainsi il n'est pas possible de fixer le temps que le Lin doit rester dans le routoir ; quand on veut connoître s'il est assez roui, il faut en tirer une botte du milieu du tas : si la chenevotte se rompt avec bruit & sans plier, si vers la pointe la filasse quitte aisément la chenevotte, alors le Lin est assez roui, & il faut le tirer promptement de l'eau, sans quoi il s'attendriroit trop, & il pourriroit.

Dans quelques pays on ne laisse le Lin que quatre jours dans l'eau, après quoi on le retire du routoir, & on en forme une couche épaisse, en arrangeant bien les poignées à côté les unes des autres ; on met sur ce tas des planches que l'on charge avec des pierres. On laisse pendant quatre ou cinq jours ou plus, suivant la chaleur de l'air, ce Lin ainsi entassé, & il achève de se rouir.

En tirant le Lin, soit du routoir, soit du tas dont nous venons de parler, on ouvre les poignées en éventail du côté des racines, & on les étend sur un pré sec & nouvellement fauché, pour qu'il se séche, se blanchisse & s'assouplisse. On le retourne de temps en temps, & on l'enlève quand il est bien sec; sans quoi il continueroit à se rouir, presque autant que dans le routoir, car en certains endroits au lieu de mettre le Lin dans l'eau, on se contente de l'étendre sur un pré un peu humide, & où l'herbe soit un peu longue, on l'y laisse passer toute la nuit, & le matin, avant que le soleil l'ait desséché, on le retire du pré pour le mettre à couvert par gros tas, & l'étendre encore de nouveau le soir, ce qu'on répéte jusqu'à ce qu'on reconnoisse que le Lin est suffisamment roui: on le laisse ensuite sécher, & on le porte dans une grange; cette opération est longue & pénible: on prétend que le Lin en est plus blanc; mais cet avantage est peu de chose, & il paroît qu'il n'est utile d'avoir recours à ce moyen que quand on s'apperçoit que le Lin qu'on a tiré de l'eau n'est pas assez roui. Comme nous avons dit qu'il falloit, en arrachant les poignées, séparer soigneusement les gros brins d'avec ceux qui sont fins, & ceux qui sont mûrs d'avec les verds, il s'ensuit qu'on a dû faire rouir les uns plus que les autres, & on ne doit pas confondre ces différentes qualités, lorsqu'on forme les grosses bottes pour les porter dans les granges, afin que les apprêteurs puissent distinguer la qualité des Lins qu'ils ont à préparer.

Il s'agit présentement de séparer la filasse de la chenevotte, & pour que ces deux substances se puissent séparer facilement, il faut hâler le Lin, c'est-à-dire, le dessécher parfaitement, afin que la chenevotte devienne très-cassante.

Comme cette opération est dangereuse à cause des accidens du feu, on a communément soin que les hâloirs soient éloignés de tout autre bâtiment. J'ai vû, dit M. Duhamel, car ce sont toujours ses propres termes que

nous rapportons, des hâloirs excellens établis sous une grande roche.

Quelquefois on fouille un hâloir sur le penchant d'une montagne, & quand la terre se trouve avoir assez de solidité, le plancher supérieur est formé de la terre même, comme dans les carrières, ou bien on forme une voute avec la pierre qu'on tire du même trou ; en un mot, suivant différentes circonstances, on peut varier la forme de ces hâloirs.

Il y a deux façons de hâler : les uns établissent contre un mur, sur des montans & des traverses, une claie, dont les barreaux assez menus sont écartés de deux pouces les uns des autres : cette claie, qui forme une espèce de table, sert à soutenir le Lin qu'on étend dessus à l'épaisseur de quatre, cinq ou six pouces ; on allume au-dessous, avec précaution, un feu léger de chenevottes, & on a soin de retourner de temps en temps le Lin, pour qu'il puisse sécher également par-tout : le broyeur ne prend que le Lin qui est au bord de la claie qui touche le mur ; on repousse à la même place du Lin déja hâlé, & on remplit le vuide qui se trouve au-devant de la claie avec de nouveau Lin. Il ne faut confier cette opération de hâler qu'à une personne bien attentive, parceque si on laissoit la flamme s'élever trop, le feu prendroit au Lin ; mais cet accident arrive rarement, & d'ailleurs il n'occasionne pas une perte considérable, parcequ'on ne met jamais qu'une petite quantité de Lin à la fois sur la claie. Quelques-uns prétendent que la fumée du feu de chenevotte gâte la couleur du Lin, & que cela lui fait perdre quelque chose de son prix quand on le vend ; mais la toile que l'on en fait n'en est pas de moins bonne qualité, parceque cette teinture se dissipe aisément au blanchissage.

L'autre manière de hâler le Lin est de le mettre dans un four chaud. Les plus grands fours ont quatorze à quinze pieds de profondeur, sur huit à dix pieds de largeur, & cinq pieds d'élévation sous clef ; on en tient

la gueule affez large, pour qu'une fille y puiffe entrer. Après avoir fait chauffer le four avec des chenevottes, il faut le bien nettoyer & fourgonner avant d'y mettre le Lin; car pour peu qu'il y reftât de feu, tout le Lin qu'on y auroit mis s'embrâferoit, & cette perte feroit confidérable, parcequ'un pareil four en peut contenir une grande quantité.

Le four étant bien nettoyé, une fille de moyenne taille entre dans l'intérieur, & elle y arrange le Lin fort exactement; on ferme enfuite la bouche du four, & on y laiffe le Lin pendant la nuit entière.

On fera peut-être étonné d'entendre dire qu'une fille entre dans un four chaud; mais on doit obferver que ces fours ne font communément échauffés qu'à 50 ou 55 dégrés du thermométre de M. de Reaumur: j'ai vû une fille rester pendant un quart-d'heure, fans en reffentir d'incommodité, dans un four à cuire le pain, dont la chaleur étoit portée à 135 dégrés du même thermométre.

Le lendemain matin on retire du four la moitié du Lin, que l'on met en tas, enveloppé dans un drap où les broyeurs le prennent poignée à poignée; vers le midi on achève de tirer le refte du four: on recommence fur le champ à chauffer le même four, pour le remplir le foir de nouveau Lin, avant de quitter l'attelier.

L'ordre que nous venons d'indiquer eft néceffaire à obferver; car il faut broyer le Lin pendant qu'il eft fort chaud; fans quoi la chenevotte fe briferoit mal, le brin feroit fatigué, & il en réfulteroit beaucoup de déchet.

Le Lin étant bien defféché, on fe hâte de le broyer pendant qu'il eft encore chaud, comme nous venons de le dire: cette opération confifte à le brifer entre deux mâchoires de bois dont nous allons donner la defcription.

La broie eft une efpèce de banc fait d'un foliveau de cinq à fix pouces d'équarriffage, long de quatre à cinq pieds. Ce foliveau eft creufé dans toute fa longueur de

deux grandes mortoises d'un bon pouce de largeur, qui traversent l'épaisseur totale du soliveau : ces deux mortoises laissent dans la pièce de bois trois languettes qui sont taillées en lames de couteau ; on ajuste sur cette pièce une autre pièce de bois, attachée par un bout à la première, au moyen d'une cheville de fer ; ce qui forme un mouvement de charnière : le bout opposé est terminé par une poignée ; cette pièce supérieure porte dans sa longueur deux autres languettes, en forme de lame de couteau, qui entrent dans les rainures ou mortoises de la pièce inférieure ; ce qui forme une espèce de mâchoire.

L'ouvrier qui broie prend avec sa main gauche une poignée de lin, & avec sa main droite il saisit la poignée de la mâchoire supérieure de la broie, qu'il soulève ; il engage le Lin entre les deux mâchoires auprès de la charnière, afin de profiter de toute la force du levier, & faire une grande pression, sans donner de violentes secousses qui romproient le brin ; en haussant & baissant à plusieurs reprises la mâchoire supérieure, il brise la chenevotte, puis tirant le lin entre les deux mâchoires, il oblige les chenevottes de quitter le brin ; quand la poignée a été ainsi préparée jusqu'à la moitié, il la retourne bout pour bout ; il entortille autour de sa main la partie déja broyée, & il donne la même préparation au bout qui ne l'est pas encore. Quand il a ainsi préparé environ une livre de brins, il la plie en deux, & tord grossièrement les deux portions l'une sur l'autre ; c'est alors ce qu'on nomme du Lin brut.

M. Duhamel a vu de petites broies pour le Lin, qui étoient entièrement de fer, & qui n'avoient qu'environ deux pieds & demi de longueur ; comme ce n'étoit pas alors la saison de travailler, on lui a dit qu'elles ne servoient qu'à affiner le brin qui avoit été préparé par les grandes broies dont on vient de parler.

Les petites broies doivent détacher quantité de chenevottes menues qui restent ordinairement adhérentes

au brin ; mais malgré cela, il en reste encore beaucoup qu'on cherche à emporter par l'espade, dont l'opération commence à affiner le brin. Les outils des espadeurs sont un chevalet & un espadon ou espade : le chevalet est une pièce de bois de 15 à 18 pouces de largeur, de huit à neuf pouces d'épaisseur, & de trois ou quatre pieds de longueur : à un de ses bouts s'élève une planche d'un pouce d'épaisseur, de dix à douze pouces de largeur, & de trois pieds & demi de hauteur : à cette planche qui s'élève perpendiculairement & verticalement sur la pièce de bois qui forme le pied du chevalet, il y a au bout d'enhaut une large entaille demi-circulaire, d'environ cinq pouces d'ouverture, & de trois pouces & demi de profondeur ; les angles de ces entailles doivent être abattus & fort polis, afin qu'ils ne déchirent pas le brin.

L'espade ou espadon est une espèce de palette faite d'une planche mince, & qui doit avoir sept à huit pouces de largeur, parceque si elle étoit plus étroite, lorsqu'on frappe le brin avec le tranchant de cette palette, il s'entortilleroit autour d'elle ; il faut aussi que son bois soit bien poli & sans arrête, autrement elle déchireroit le brin.

L'espadeur prend de sa main gauche une petite poignée de brins, à-peu-près par le milieu ; il appuie cette poignée sur l'échancrure circulaire de la planche du chevalet, de manière que la moitié de la longueur pend le long de la planche ; il frappe cette portion de brins avec le tranchant de l'espade, en ne donnant que des coups modérés pour ne rien rompre ; après avoir frappé plusieurs coups, il secoue cette poignée pour en faire tomber les chenevottes ; il la retourne ensuite sur l'entaille, & il continue de frapper jusqu'à ce que le brin paroisse bien net, & que les filamens se montrent droits : enfin il retourne sa poignée bout pour bout, & il travaille cette seconde moitié comme il a fait l'autre. Il faut recommander à l'espadeur d'avoir soin de travailler

le milieu des poignées comme les extrémités, & néanmoins de prendre garde de frapper avec le tranchant de l'espade sur l'échancrure de la planche, ce qui couperoit le brin; il faut aussi qu'il ne laisse pas échapper les filamens de sa main gauche, car tous les brins qui tomberoient parmi les chenevottes augmenteroient le déchet.

L'espade dégage le brin d'une grande partie de ses chenevottes, & elle l'affine; mais il faut que l'espadeur ne manie pas son espade avec trop de force, pour ne rompre que le moins qu'il peut les filamens.

Quand, au sortir des mains de l'espadeur, le milieu des poignées est rude & chargé de chenevottes, on passe cette partie sur une lame de fer, large de trois ou quatre pouces, épaisse de deux lignes, longue de deux pieds & demi, verticalement posée, & solidement attachée à un poteau par deux forts crampons; le bord intérieur de cette lame doit être poli, & former un tranchant émoussé. L'affineur prend de la main droite une poignée de Lin par le gros bout, comme lorsqu'il le passe sur le peigne; il passe cette poignée derrière la lame, il en saisit la pointe avec la main gauche; il appuie le milieu sur le tranchant mousse de fer, en tirant fortement de la main droite pour frotter le brin contre le tranchant du fer; ce qu'il répéte plusieurs fois, faisant en sorte que les différentes parties de la poignée portent successivement sur le fer; après quoi le Lin a reçu la préparation qui lui convient.

Beaucoup d'affineurs battent le brin avec un gros maillet, sur un billot de bois, pour séparer les fibres longitudinales du lin & l'affiner; quelques-uns, avant cette opération, mettent le brin en cadenettes, pour empêcher les filamens de s'éparpiller sous les coups du maillet; mais quand on prépare le Lin de cette manière, on risque de produire un déchet très-considérable, si on ne ménage pas les coups de maillet.

Il y a encore des affineurs qui n'ayant en vue que

de se procurer un Lin très-fin, passent leur brin sur un frottoir; cet instrument consiste en une planche d'un pouce & demi d'épaisseur, qui est solidement établie sur la même table où sont les peignes; cette planche est percée dans son milieu d'un trou de trois ou quatre pouces de diamètre, dont la face supérieure est travaillée de manière qu'elle semble couverte d'éminences taillées en pointe de diamans. Quand on se sert de cet instrument, on passe une poignée de filasse par le trou, on retient avec la main gauche un bout de la poignée sous la planche, pendant qu'avec la main droite on frotte le milieu de la poignée sur les crenelures du trou. Cette opération affine beaucoup le brin; mais elle rompt quantité de filamens & en mêle d'autres, ce qui cause beaucoup de déchet. Il m'est arrivé, dit M. Duhamel, de faire préparer de très-belle filasse de chanvre, & j'avois recommandé pour sa perfection, de ne point ménager le déchet, qui fut en effet très-considérable : je parvins, ajoute-t-il, à avoir du brin très-fin & doux comme de la soie, mais le fil étoit couvert de duvet, & la toile qu'on en fit sembloit être élimée.

Dans les essais de la société de Dublin, traduits de l'anglois par M. Thibault, on voit la description d'un moulin hollandois dont on se sert pour affiner le Lin; cette machine paroît préférable à tous les moyens qu'on vient d'indiquer. Ce moulin divise admirablement bien les filamens sans causer beaucoup de déchet, & sans fatiguer le brin.

Quand les fibres longitudinales ont été suffisamment séparées les unes des autres, les affineurs donnent la dernière préparation à la filasse, en la passant sur des peignes à dents de fer ou de laiton, qu'on nomme des serans; c'est pour cela que cette opération se nomme serancer.

Le seran est formé de sept ou huit rangées de dents de fer ou de cuivre, à-peu-près semblables aux dents d'un rateau, fermement assujetties par leur gros bout

dans une planche de bois dur que l'on peut encore fortifier par une feuille de tole ou de fer blanc : les dents des gros peignes doivent être limées en losange, celles des petits doivent être rondes ; il faut qu'elles soient toutes placées en échiquier.

Pour bien préparer le Lin, on a ordinairement des peignes de quatre grandeurs : les dents des grands peignes ont par le bas une ligne en quarré, sur trois pouces & demi de longueur ; les dents les plus fines sont de la longueur & de la grosseur des aiguilles à coudre la toile de ménage.

On passe la filasse en premier lieu sur les gros peignes, & par un mouvement circulaire on fait tomber l'extrémité de la filasse sur les dents du peigne. Si le seranceur éprouve trop de résistance, il dégage sa filasse d'entre les dents, & il en engage une moindre quantité ; quand il a bien démêlé la pointe, il engage une plus grande longueur de cette filasse, & il démêle ainsi peu à peu toute la portion de filasse qui n'est pas entortillée autour de sa main droite ; c'est dans cette opération qu'un ouvrier trop brusque & mal-adroit, peut occasionner un grand déchet, en rompant les filamens au lieu de les démêler. Quand la pointe de la filasse n'éprouve plus de résistance en passant par le seran, l'ouvrier prend cette partie & l'entortille autour de sa main droite, & il peigne la patte avec les mêmes précautions.

On fait passer successivement cette même filasse sur des peignes plus fins, jusqu'au dernier ; & comme ce travail exige plus d'attention & d'adresse que de force, il s'exécute ordinairement par des femmes, qui finissent par plier les poignées en deux, & par tortiller proprement l'une sur l'autre les deux moitiés, pour former des paquets qui contiennent la quantité de brins qu'il faut pour garnir une quenouille. C'est cette filasse qu'on appelle le premier brin ; ce qui est resté dans les serans est encore peigné, & on en retire un brin très-fin, mais

plus court que le premier, c'est ce second brin qu'on mêle souvent avec l'autre ; ce qui reste n'est que de l'étoupe, que quelques-uns font carder quand elle se trouve très-fine. On a établi depuis peu dans l'Alsace une manufacture pour blanchir ou peindre en telle couleur que l'on juge à propos, ces filasses avant de les employer en fil.

Ce que nous avons dit jusqu'à présent regarde la culture du Lin, pour laquelle il faut travailler la terre à bras d'homme, soit avec la houe, soit avec la bêche. Cette façon est sans contredit la plus parfaite, mais aussi elle est la plus dispendieuse ; ainsi il est bon de savoir qu'on peut aussi préparer la terre à la charrue, ayant attention de piquer beaucoup, parceque le Lin étend ses racines à une grande profondeur. M. Duhamel dit à la fin de ce mémoire qu'il ne faut pas observer pour le Lin ses préceptes sur la nouvelle culture, parceque cette plante ne fourniroit par cette méthode que de la grosse filasse.

Le Lin mériteroit qu'on le cultivât dans les parterres, par la noblesse de son port, & la beauté de ses fleurs, on pourroit y gagner des variétés utiles. Sa consommation est très-grande en France ; le plus vanté est celui qui nous vient de la Flandre : pour qu'il soit estimé, il faut qu'il soit luisant, doux, liant & fort ; on l'emploie pour faire du linge ; on s'en sert pour faire des dentelles ; les beaux points de Malines, de Valenciennes & d'Alençon, sont faits avec du fil de Lin : on fabrique avec le Lin de la toile qui l'emporte de beaucoup sur la plus belle faite avec le chanvre : il entre aussi dans quantité de petites étoffes. Quand la toile est usée, les chiffons qui en proviennent servent à faire le papier, matière dont l'usage n'est ignoré de personne, & que l'on ne sauroit assez admirer.

La semence de Lin peut servir d'aliment ; les paysans d'Asie s'en font souvent nourris : ils la pilent, la mêlent avec du miel, & en font une sorte de boisson ; cependant,

disent les auteurs de la matiére médicale, de quelque manière qu'on la prépare, ce ne sera jamais un mêt bien agréable & salutaire, car elle est contraire à l'estomac, flatueuse, difficile à digérer, & produit un mauvais suc : c'est ce que l'on a pu remarquer, dit Fragus, il y a quelques années, à Middelbourg, capitale de la Zélande, lorsque la plupart des habitans, à cause de la disette du bled & des provisions, mangèrent du pain & d'autres nourritures faites avec la graine de Lin; ils devinrent enflés, bouffis, & il y en eut beaucoup qui moururent.

On fait usage en médecine de la graine de Lin; elle est adoucissante, émolliente & diurétique : on la prescrit souvent à cause de son mucilage tempéré, dans les tisanes & les apozêmes adoucissans, sur-tout pour la difficulté & l'ardeur d'urine, dont elle adoucit l'acrimonie; mais il faut prendre garde que la boisson que l'on prépare avec cette graine, ne soit trop épaisse & gluante, car elle chargeroit l'estomac, & exciteroit des nausées, c'est pourquoi on ne doit point la faire bouillir : on la renferme dans un nouet que l'on met dans la décoction après l'ébullition, & même en petite quantité, comme par exemple d'une pincée ; on l'emploie aussi dans les décoctions émollientes, anodines & carminatives, contre les tranchées, la dissenterie, le tenesme & l'inflammation des viscères.

La farine de Lin est un puissant résolutif : elle amollit & fait mûrir ; c'est pourquoi on la prescrit souvent dans les cataplasmes émolliens & maturatifs : on tire de cette graine un mucilage, qui étant appliqué en forme de cataplasme, appaise les inflammations & calme les douleurs.

On se sert aussi des graines de Lin macérées dans l'eau de rose, contre les inflammations des yeux ; on les met entre deux linges, & on les applique sur l'œil affecté. Quand on prescrit la graine de Lin aux animaux, c'est ordinairement à la dose d'une once &

demie, sur trois livres de décoction en boisson.

On tire de la graine de Lin, en la pilant & la mettant sous le pressoir, une huile qui est très-bonne pour plusieurs maladies : prise intérieurement elle tempère, elle lâche le ventre, elle appaise la toux, elle relâche, elle procure l'expectoration : on la recommande surtout comme un grand spécifique contre la pleurésie; on la fait prendre jusqu'à deux, trois ou quatre onces, & on réitère de quatre heures en quatre heures, ou de six heures en six heures, jusqu'à ce que le malade ait reçu un soulagement considérable. On la donne de la même manière pour les douleurs de colique, & elle les appaise merveilleusement. Elle est encore d'une grande efficacité pour prévenir la passion iliaque, ou bien on la donne en lavement jusqu'à huit onces; on la prescrit aussi utilement dans le crachement de sang, car non seulement elle appaise la toux, mais encore elle fortifie les parties malades par sa vertu balsamique & gluante. Il faut prendre garde que l'huile soit nouvelle & douce, car la vieille est désagréable par sa saveur rance, & elle excite des nausées. Si on ne peut en avoir de nouvelle, on lui ôtera son mauvais goût, en l'agitant longtemps dans une bouteille de verre, avec de l'eau tiède, que l'on changera de temps en temps, jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucun mauvais goût ni aucune odeur. Cette huile est fort recommandée dans l'enflure du ventre des enfans, appelée le carreau; on leur en donne une cuillerée tous les matins à jeun, pendant du temps. Quand on prescrit l'huile de Lin aux animaux, c'est toujours à la dose de cinq onces.

L'huile de Lin employée en forme de liniment, calme les douleurs, amollit les duretés, détend les nerfs tendus & contractés. Quelques-uns la vantent beaucoup pour les hémorrhoïdes douloureuses : on la mêle utilement aux cataplasmes & aux linimens émolliens & résolutifs. Jean Bauhin l'ordonnoit pour amollir les muscles tuméfiés, & pour en appaiser la douleur.

Quelques-uns après avoir mélé l'huile de Lin avec de la chaux vive, la diſtillent à la cornue, & en tirent une huile très-ſubtile & très-pénétrante, qui eſt bonne pour la paralyſie.

L'huile de Lin tirée par expreſſion, eſt très-bonne à bruler ; on l'emploie pour la préparation des laines & les teintures, les peintres en font grand cas. La ſuie de la lampe dans laquelle on brule l'huile de Lin, entre dans la compoſition de l'encre des imprimeurs. La pâte de cette graine exprimée, ſert pour engraiſſer des beſtiaux. Meſué employoit la toile de Lin uſée pour faire un onguent pour deſſécher les vieux ulcères ; pluſieurs après avoir brulé cette toile, en tirent une huile pour guérir les dartres ; on emploie auſſi au même uſage le papier brulé.

Le Lin ſauvage ou cathartique eſt purgatif, il excite même des nauſées ; on en uſe communément en Angleterre.

On fait infuſer une petite poignée de cette plante dans ſix onces de vin ou de bierre, ou on en fait une légère décoction ; l'une & l'autre préparations purgent par les ſelles les ſéroſités, & excitent même quelquefois le vomiſſement ; on les preſcrit ſouvent avec ſuccès dans l'hidropiſie naiſſante. On emploie auſſi cette plante en poudre, après l'avoir auparavant fait ſécher ; on la donne à la doſe d'un gros, qu'on incorpore avec autant de crême de tartre, & demi-gros d'anis ; c'eſt une purgation des plus douces. Tournefort attribue au Lin cathartique une vertu fébrifuge, ſans doute à cauſe de ſon amertume. Ce ſentiment peut être fondé ſur la qualité purgative & émétique du Lin ſauvage.



LINAIRE.

La LINAIRE, nommée aussi Lin sauvage, est une plante dont la racine est blanche, dure, ligneuse, rampante, traçante; de la même racine s'élèvent à la hauteur d'un pied plusieurs tiges cylindriques, branchues au sommet; ses feuilles sont lancéolées, linéaires, serrées contre la tige; ses fleurs naissent en épis au sommet des tiges; elles sont soutenues par de courts péduncules axillaires, monopétales, personnées, tubulées, ayant le tube oblong, renflé, le limbe divisé en deux lèvres, dont la supérieure est fendue en deux, l'inférieure en trois, un nectar alongé en forme d'alène au bas de la corolle, qui est jaune.

Cette plante se nomme *Linaria vulgaris lutea, flore majore.* Pin. *Antirrhinum Linaria.* Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les lieux incultes de la France.

On trouve encore en France plusieurs espèces de Linaire. La première est celle de Montpellier; elle croît aux environs de cette ville, & se nomme *Linaria odorata Monspessulana.* Pin. La seconde est la Linaire rampante: *Linaria angustifolia, flore cinereo striato.* Dill. elle est annuelle; la troisième est la Linaire bleue champêtre: *Linaria arvensis cœrulea.* Pin. & la quatrième est la petite Linaire bleue. *Linaria cærulea minor.* Lobel. On attribue à cette plante une vertu diurétique, émolliente & résolutive; on ne s'en sert pas intérieurement: si on l'applique en cataplasme, elle est anti-hémorrhoïdale; son suc & son eau distillée sont anti-ulcéreux: cette dernière passe encore pour cosmétique.



LISERON.

On distingue plusieurs espèces de Liseron, le grand & le petit sont ceux qui sont les plus en usage ; nous en allons rapporter ici plusieurs espèces : 1.° le grand Liseron, le Lizet, nommé en Provence *Grosso campanetto*, est une plante dont les racines sont longues, blanches & fibreuses ; elle pousse des tiges longues, grêles, rameuses, tortues, qui grimpent fort haut, & s'attachent par leurs vrilles aux arbres & aux arbrisseaux voisins ; ses feuilles sont presque semblables à celles du lierre pour la forme ; elles sont triangulaires, lisses, vertes, attachées à de longs pédicules : ses fleurs ont la figure d'une cloche, & la blancheur de la neige ; elles sont portées sur un assez long pédicule qui sort des aisselles des feuilles, soutenues par un calice oval partagé en cinq, au milieu duquel on remarque cinq étamines & un pistil, composé d'un embryon obrond, d'un stile en forme de filet de la longueur des étamines, & de deux stigmates oblongues, un peu larges. Lorsque la fleur est passée, il lui succéde un fruit presque rond, membraneux, qui renferme des semences anguleuses, noirâtres ou rougeâtres.

Cette plante se nomme chez les Botanistes *Convolvulus major*. Off. *Convolvulus major albus*. Pin. 294. Tourn. 82. *Convolvulus foliis sagittatis utrinque acutis, pedunculis unifloris*. Linn. Flor. Spec. 173. Elle croît dans les haies, les buissons, aux bords des vignes ; elle est fort commune par toute la France ; on en voit aux environs de Paris, de Nanci, de Montpellier, sur-tout à Castelnau, Lattes, & dans les prés d'Arène ; on en trouve aussi beaucoup aux environs de Lyon, dans l'Orléanois, le long de la Loire, dans l'Alsace, dans la Provence auprès d'Aix, & dans plusieurs autres endroits ; elle

fleurit en juin, juillet & août; sa semence mûrit en automne.

On trouve sur le Liseron une chenille à seize pattes, velue, & de couleur vert-clair; dont la chrysalide est velue, & s'attache par l'extrêmité & par un anneau de fil qui lui soutient le milieu du corps; cette chrysalide se change en un ptérophore brun, dont les antennes sont de la longueur du tiers du corps, & les pattes postérieures très-longues & très-épineuses comme celles des teignes; ses aîles supérieures roides & étroites, se divisent au bout en deux, & sont velues sur leurs bords; les inférieures se divisent presque dès leur naissance en trois nerfs ou fils barbus des deux côtés.

Jean Bauhin assure que les pourceaux sont fort friands de la racine de Lizet, ce qui est d'autant plus étonnant, suivant M. Ray, que cette racine est purgative. On prétend que sa semence prise intérieurement, occasionne des songes affreux. Cæsalpin a cru que cette plante périssoit toutes les années, mais on est actuellement assuré du contraire, puisque sa racine est vivace; son nom latin *Convolvulus* tire son étimologie du verbe *convolvere*, parceque cette plante s'entortille en grimpant autour des plantes voisines.

On attribue au grand Liseron une vertu purgative, résolutive & vulnéraire; il n'est cependant pas d'un usage bien fréquent en médecine, quoique le suc laiteux & résineux qu'il fournit approche beaucoup de la scamonée pour purger les sérosités; on peut même le substituer à cette dernière, pourvu qu'on en augmente la dose, & qu'on la porte jusqu'à vingt ou trente grains. Jean Prevost, dans sa médecine des pauvres, ordonne huit onces de décoction d'une ou de deux poignées de ses feuilles pour purger la bile, & ce proportionnellement à la force du sujet. Antoine Constantin, dans sa Pharmacopée provençale, prescrit depuis un gros jusqu'à trois, l'infusion de ses fleurs & de ses feuilles pilées légèrement pour évacuer par les selles les sérosités du bas-ventre.

Ce Liseron est propre à former des portiques, à couvrir des berceaux, & sur-tout à garnir les murailles ombrées des jardins de ville, où toute autre plante grimpante périroit faute d'air.

Le second liseron est le petit, ou celui qu'on nomme Lizeret, en Provence *Courregeolo*, dans le Languedoc, *de Campanette*, & en Lorraine *Œillet*. La racine de cette espèce est longue, menue, rampante, peu fibreuse; sa tige est grêle, foible, s'entortillant comme celle du grand Liseron; ses feuilles sont lisses, en forme de fer de flèche aiguë de tous côtés, dont les pétioles sont plus courts que les feuilles; les fleurs sortent des aisselles des feuilles, & ont des péduncules presque égaux aux feuilles; elles sont monopétales, campaniformes, plus petites que celles du Lizet, de couleur rose ou blanche. Les Botanistes nomment cette espèce : *Convolvulus minor arvensis flore roseo*. Pin. 294. Tourn. 23. *Convolvulus foliis sagittatis utrinque acutis, pedunculis unifloris*. Linn. Flor. Suec. 173.

Cette espèce croît ordinairement le long des grands chemins, dans les champs incultes & les jardins; on en voit aux environs de Paris, de Lyon, d'Aix, de Strasbourg, de Nanci, d'Orléans, d'Estampes, de Montpellier, & presque par toute la France.

MM. Tournefort & Garidel assurent que les paysans de Provence emploient ce Liseron comme vulnéraire, en l'appliquant extérieurement, après l'avoir pilé entre deux cailloux. Le premier de ces Botanistes doute qu'il soit purgatif: on l'emploie en cataplasme après une légère coction; quelques auteurs le conseillent pour les tumeurs menacées d'inflammation; il est résolutif: on peut se servir pour la même fin du grand Liseron, mais il est moins efficace. Emmanuel Konig dit même que cette plante est anodine & déterfive, & que sa décoction est utile dans la colique; cet auteur ajoute que ses fleurs cuites dans l'huile appaisent les douleurs de la goutte, en graissant la partie souffrante avec cette drogue.

Ses fleurs en cloches blanches, & le plus souvent rayonnées de couleur de rose, ornent très-joliment les lieux champêtres ; on doit l'arracher avec soin dans les vignes, les jardins & les champs, comme nuisible, à cause de ses racines traçantes ; mais on peut le laisser se multiplier sur les lisiéres des bois.

La troisième espèce qui est plutôt une variété, se nomme *Convolvulus minor arvensis flore purpureo radiis albis picto.* Pin. 295. Tourn. 83. Cette plante vient dans les mêmes endroits que la précédente & la suivante.

La quatrième espèce qui est une autre variété, se nomme *Convolvulus minor arvensis flore candido.* Pin. 294. Tourn. 83.

La cinquième se nomme *Convolvulus minor arvensis, flore albo cum purpureo umbilico.* Pin. 295. On en trouve aux environs de Paris & dans l'Alsace.

La sixième est appelée par les Botanistes *Convolvulus angustissimo folio nostras cum auriculis.* Pluck. Phytog. Tab. 24. Map. 79. Elle se trouve en quelques endroits de l'Alsace.

La septième espèce qui est encore plutôt une variété, est celui qu'on nomme *Convolvulus minor arvensis flore albo multifido.* Vaill. *Bot. Paris.* 40. M. Vaillant l'a trouvée aux environs de Paris.

La huitième espèce ou variété, est connue sous le nom de *Convolvulus minor arvensis flore albo punicantibus lineis asperso.* Vaill. *Bot. Paris.* 40.

La neuvième espèce est le Liseron à feuilles de Linaire, dont il y a deux variétés, l'une qu'on nomme *Convolvulus linariæ folio, humilior,* Tourn. 84. & l'autre *Assurgens.* Tourn. ibid. *Convolvulus foliis linariæ lanceolatis sericeis, pedunculis bifloris.* Gerard. Flor. *Gallo Prov.* 318. Cette espèce vient dans les lieux secs & stériles de la Provence ; M. Garidel dit qu'elle se trouve dans tous les endroits que l'on appelle en Pro-

vence Garrigues du Montaiguez, de Barret, des Perrères, de Mauret, &c.

La dixième espèce est le Liseron marin. *Convolvulus maritimus nostras rotundifolius.* Moris. *hist. Oxon.* 2. *Convolvulus foliis reniformibus.* Linn. Hort. Cliff. 67. 6. La Soldanelle. On en trouve dans les sables des bords de la mer aux environs de la Tranche. Nous en parlerons plus particulièrement à l'article Soldanelle : on en trouve aussi à Montpellier, dans la Provence & le Languedoc.

La onzième espèce se nomme *Convolvulus minor argenteus, repens, acaulis ferme.* Tourn. 84. *Convolvulus minor spicæ foliis Hispanicus.* Bar. *Convolvulus foliis lanceolatis, obtusis, sericeis, caule ramoso, brevissimo, floribus terminalibus, sessilibus.* Gerard. *Flor. Gallo-Pro.* 316. Cette plante croît dans les endroits montueux & stériles de la Provence méridionale, à Montpellier, notamment à Selleneuve, Montferrier & Castelnau.

La douzième espèce se trouve aussi dans les endroits montueux & stériles de la Provence méridionale, aux environs de Toulouse & d'Albe, de même qu'aux environs de Narbonne. M. le Monnier l'a observée dans le diocèse de cette ville, & dans le Roussillon le long des chemins, sur tout autour du moulin de Las Guittes: les Botanistes la connoissent sous le nom de *Convolvulus argenteus folio altheæ.* Pin. 295. *Convolvulus foliis cordati-digitatis sericeis, foliolis linearibus intermediis duplo longioribus.* h. Cliff. 67. Liseron argenté à feuilles de guimauve.

La treizième & dernière espèce a été observée par Barrelier aux bords de la Méditerranée : il la nomme *Convolvulus marinus, repens, angusto & oblongo folio, flore purpurascente.* Barr. Icon. 1132.



LIVESCHE.

La LIVESCHE ou l'Ache de montagnes, eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme & rameuſe; ſes tiges ſont de la hauteur d'un homme; elles ſont nombreuſes, noueuſes, épaiſſes, creuſes, cannelées, rameuſes; ſes feuilles ſont alternes, amplexicaules, deux fois aîlées, dont les folioles ſont oppoſées, ſeſſiles, ſimples, découpées à leur ſommet; ſes fleurs ſont au ſommet, diſpoſées en ombelle, roſacées, ayant cinq pétales égaux, recourbés au ſommet, planes, creuſés en forme de carêne, dont l'enveloppe générale a ſept folioles inégales, la partielle quatre au plus; l'ombelle générale eſt compoſée de pluſieurs rayons, ainſi que la partielle; ſon fruit eſt oblong, anguleux, ſilloné, diviſé en deux ſemences oblongues, glabres, profondément cannelées d'un côté & applaties de l'autre. Cette plante ſe nomme *Angelica montana perennis, paludapii folio*. Tourn. *Liguſticum leviſticum*. Linn. Elle croît ſur les Alpes, à l'Eſperou en Languedoc, & ſur le mont Pila.

La racine de cette plante, ſes feuilles & ſa ſemence ont à-peu-près les mêmes vertus, & s'emploient de la même manière que l'ache ordinaire. *Voyez art. Ache.* Sa racine eſt carminative; Hoffman prétend que l'Ache de montagnes eſt alexitère & diaphorétique : il lui attribue les vertus de l'angélique & de l'impératoire, *voyez ces articles*. Les feuilles de la Liveſche mangées en ſalade ſont emmenagogues : on preſcrit ſa racine en poudre aux animaux, depuis une demi-once juſqu'à une once.

LONICÈRE.

Le LONICÈRE eſt une eſpèce de Chevrefeuille dont les feuilles ſont très-entières; ſes fleurs ſont au nombre

de deux sur chaque péduncule, & ses baies sont réunies deux à deux, quoique fort distinctes : *voyez* pour la description de ses fleurs, l'*art. Chevrefeuille*; il se nomme *Chamæcerasus dumetorum, fructu gemino rubro.* Pin. *Lonicera pedunculis bifloris baccis distinctis, foliis integerrimis.* Van. Ray. *Flor. Lugd.* On le trouve dans le parc de Malsherbes, sur les Alpes & dans la Lorraine.

LONKITE.

LA LONKITE est une plante dont la racine est charnue, épaisse, son pétiole tient lieu de tige; il est sillonné, part de la racine, & s'élève environ d'un pied; ses feuilles sont deux fois aîlées, ayant les folioles dentées, oblongues, oreillées à leur base, ce qui leur donne la forme d'un croissant; sa fructification est la même que celle de la Fougère mâle, dont elle est une espèce : elle est pérennelle, & croît à l'ombre dans les bois humides de la France. Elle se nomme *Lonchitis aculeata major.* Tourn. *Polypodium aculeatum.* Linn. On trouve à Porric, dans la Bretagne, une Lonkite maritime : *Lonchitis maritima.* Tourn. Ses propriétés sont les mêmes que celles de la Fougère. *Voyez art. Fougère.*

LOTIER.

LE LOTIER DES PRÉS, le tréfle jaune, est une plante dont la racine est ligneuse, longue, noire, branchue, à fibres rampantes; ses tiges sont menues, couchées, feuillées, ayant des peduncules axillaires, qui portent plusieurs fleurs disposées en manière de tête; ses feuilles sont alternes, tournées sur un pétiole, ayant

les folioles égales, entières & sessiles ; on remarque sur cette plante des stipules de la longueur des folioles : ses fleurs sont papillonacées, jaunes, dont l'étendard est vouté, recourbé en dehors, & l'onglet oblong & concave ; les aîles sous orbiculaires, larges, unies par le haut, & plus courtes que l'étendard ; la carène renflée à sa base, pointue, droite, courte ; le calice d'une seule pièce, cylindrique, divisé en cinq petites dentelures aiguës, égales & droites ; son fruit est un légume cylindrique, étroit, uniloculaire, quoiqu'au dehors il paroisse divisé ; bivalve, renfermant plusieurs semences sous-orbiculaires.

Cette plante se nomme *Lotus corniculata & hirsuta minor.* Tourn. *Lotus corniculata.* Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les prés & les paturages : elle fait très-bien dans les gasons champêtres & émaillés, & passe pour très-nourrissante pour les bestiaux, on s'en sert rarement en médecine ; on pourroit l'associer aux tréfles pour faire des prairies artificielles. Il y a encore plusieurs autres espèces de Lotier : celui qui est le seul en usage en médecine est le Lotier hémorrhoidal, *Lotus hi suta.* Linn. On l'emploie pour adoucir les douleurs des hémorrhoïdes ; on prescrit à cet effet ses feuilles à la dose de deux gros en poudre dans du bouillon, ou dans un peu de vin. Ce Lotier vient dans les provinces méridionales de la France, en Provence, en Languedoc, en Roussillon. On mange les fruits des siliques du Lotier, qu'on nomme *Lotus siliquosa.*

On trouve aux environs d'Aix & de Montpellier deux espèces de Lotier, dont l'un est connu sous le nom de *Lotus villosus, altissimus, flore glomerato.* Tourn. & l'autre sous celui de *Lotus pratensis siliquosus, luteus, minor & mollior.* Pin. Nous passons ici sous silence les autres espèces de Lotier. On prétend que la racine du Lotier est apéritive & détersive.

LUPIN.

Le LUPIN eſt une plante dont la racine eſt rameuſe, ligneuſe & fibreuſe; ſa tige eſt haute au plus de deux pieds, droite, cylindrique, un peu velue, communément à trois rameaux; ſes feuilles ſont velues en-deſſous, cotonneuſes en deſſus, pétiolées, digitées, diviſées en ſept ſegmens étroits, oblongs; ſes fleurs ſont au ſommet, papillonacées, dont l'étendard eſt cordiforme, échancré, les côtés recourbés & applatis, les aîles ovales, à-peu-près de la longueur de l'étendard, unies à leur baſe, détachées de la carêne qui eſt diviſée à ſa baſe, courbée au ſommet en manière de faulx, pointue, plus étroite & auſſi longue que les aîles, le calice monophile, diviſé en deux lévres, dont la ſupérieure eſt entière, l'inférieure a trois dentelures; cette plante ſe nomme *Lupinus ſativus flore albo*. Pin. *Lupinus albus*. Linn. Elle eſt annuelle; on ignore ſon pays natal; on la ſéme dans les champs; elle n'exige preſque point de culture; les terres les plus maigres lui ſont propres, plus un terrein eſt ſec & ſabloneux, plus il eſt analogue à ſa nature: on ne lui donne qu'un ſeul labour pour toute culture; on la ſéme en février ou au commencement de mars; elle n'a pas beſoin d'être ſarclée.

Les Lupins fleuriſſent en trois temps différens, depuis le mois de mai juſqu'au mois d'août; à la fin de ſeptembre ou au commencement d'octobre ils ſont dans leur parfaite maturité; il faut les arracher avant les gelées & après qu'il a plu, de peur que dans un temps ſec la graine ne ſe perde.

Pour conſerver les Lupins, il faut plus de précaution que pour les autres légumes; il faut au lieu de les mettre au grenier, les retirer dans quelqu'endroit bien ſec

& clos, & même s'il eſt poſſible, un peu expoſé à la fumée, afin qu'ils ne contractent aucune humidité; pour peu qu'ils ſoient humides, les vers s'y engendrent auſſitôt.

Les Lupins ſervent de nourriture aux bœufs pendant l'hiver, mais il faut qu'ils ſoient trempés & cuits dans de l'eau ſalée; on en donne auſſi aux chevaux après les avoir lavé en pluſieurs eaux pour leur ôter leur première amertume; ils ſont très-propres à engraiſſer le bétail, & ils ſervent auſſi d'engrais dans les terres où on les ſéme. Il y a des pays dans leſquels on fait du pain avec les Lupins; la culture de cette plante eſt très-accréditée dans le comtat d'Avignon & le Dauphiné.

La paille de Lupins eſt auſſi un excellent engrais pour la vigne; on l'enterre comme un vrai fumier au pied du ſep, quand on la laboure, ou bien on la brule & on répand les cendres ſur la ſuperficie de la terre avant que de labourer.

La décoction de Lupins appliquée extérieurement eſt bonne contre les dartres, la teigne, la galle & la gratelle; on emploie la farine dans les cataplaſmes réſolutifs, & on la met au nombre des quatre farines réſolutives, qui ſont celles d'orge, d'orobe, de féve & de Lupin. On prétend que les Lupins cuits dans le vinaigre réſolvent & diſſipent les tumeurs écrouelleuſes & les parotides.

LUZERNE.

LA LUZERNE eſt une plante dont la racine eſt blanche & ligneuſe; ſa tige eſt haute d'un pied au moins, ſans poil, liſſe & droite; ſes feuilles ſont alternes, avec des ſtipules au bas des pétioles, ternées, pétiolées, ayant les folioles ovales ou lancéolées, dentées à leur ſommet; ſes fleurs ſont pédunculées, diſpoſées en grap-

pes, deux fois plus longues que les feuilles, ayant les péduncules terminés par un filet; elles sont papillonacées; leur étendard est oval, entier, réfléchi, recourbé par ses bords; leurs aîles sont ovales, oblongues, attachées par un appendice à la carêne, réunies en-dessous par leurs côtés, la carêne oblongue, divisée en deux, obtuse, réfléchie; le calice d'une seule pièce, droit, campanulé, cylindrique, à cinq petites découpures, aiguës & égales; son fruit est un légume applati, long, contourné, contenant des semences reniformes. Cette plante se nomme *Medica major, erectior, floribus purpureis*. Tourn. *Medicago sativa*. Linn. Elle croît dans les prés, d'où on la tire pour faire des prairies artificielles: la Luzerne est une des meilleures nourritures qui se puissent donner aux chevaux, aux ânes, aux mulets, aux bœufs, aux vaches & aux bêtes à laine, elle les engraisse mieux que toute autre plante: Tournefort dit que la Luzerne est rafraîchissante, propre à calmer l'effervescence du sang; on la regarde comme un reméde spécifique pour les chevaux, lorsque par le défaut d'alimens ils sont tombés dans une maigreur extrême.

La Luzerne est aussi un engrais pour les terres à bled, parceque sa racine pivotante ne se nourrissant que des sels & sucs qui se trouvent dans l'intérieur de la terre, n'appauvrit point ceux de sa superficie, qui ne sont destinés que pour la nourriture des grains dont les racines ne s'étendent qu'horisontalement; elle fait mourir une partie des herbes qui sont nuisibles aux bleds, elle produit plus en prairie artificielle, que les prés naturels; un arpent de Luzerne produit pour l'ordinaire 500 bottes de fourrage par année, qu'on peut conserver deux ans.

La Luzerne ne vient pas dans les climats où les hivers sont âpres & de longue durée; & même dans les climats tempérés une forte gelée qui survient après de grandes pluies, après la fonte des neiges, déracine cette plante. La Luzerne demande une terre qui ait beaucoup de

fond, qui ne soit pas sujette à trop de sécheresse ni à trop d'humidité ; elle prospère dans une terre franche ; elle s'accommode d'une terre sabloneuse, pourvu qu'elle soit grasse ; elle languit dans les terres fortes & dans les terres légères : sa racine perce difficilement dans celles de la première espèce, elle manque de nourriture dans les autres. Les terres purement argilleuses lui sont contraires : sa racine périt & s'émousse sur la glaise & sur le tuf : elle pourrit si elle atteint l'eau, même à deux pieds de profondeur ; cette plante aime le plein air : les arbres l'incommodent, elle leur nuit aussi : les arrosemens lui sont salutaires, pourvu que les eaux ne séjournent pas.

Le moyen principal pour faire réussir la Luzerne, c'est de bien préparer la terre ; on lui donne un premier labour dans le mois de septembre, un second en novembre, après quoi on fait passer la herse afin d'écraser les mottes de terre, & s'il y a des pierres dans le champ, on les fait enlever ; le cultivateur dans les mois de février ou de mars, fait mener sur le sol les fumiers destinés pour améliorer la terre ; on choisit du fumier vieux & à demi consommé, on le répand, & on l'enterre par un troisième labour. Si la terre n'est pas encore suffisamment ameublie & pulvérisée, on lui donnera un quatrième labour, & on la hersera de nouveau ; on fera ces labours le plus profondément qu'on pourra.

On séme la Luzerne depuis le quinze mars jusqu'au mois de mai, on la séme à la façon du bled : un boisseau mesure de Paris suffit pour un arpent de 100 verges, on ajoute un cinquième en sus, quand les terres sont d'une qualité médiocre : il faut semer la Luzerne épaisse, le foin en est meilleur & plus tendre ; quand la Luzerne est semée, il ne faut couvrir cette semence que d'un demi-pouce de terre, ou d'un pouce au plus, suivant que le terrein est plus ou moins sec, plus ou moins humide. On passe à cet effet par-dessus une herse légère, & on l'y repasse une seconde fois renversée sur son dos. Il ne faut semer la Luzerne que les jours de brouillard

ou à la rosée, & non pas pendant la grande chaleur du jour, ni lorsqu'il fait un grand vent ; quoique la Luzerne soit une des meilleures nourritures pour les chevaux, les bêtes de charge & le bétail, cependant elle leur deviendroit nuisible, si on leur en donnoit inconsidérement & sans mesure : cette plante encore en herbe est purgative ; on attend pour la faire consommer en verd, que les boutons à fleur commencent à paroître, elle ne convient pas même dans cet état à toutes sortes d'animaux indistinctement ; la consommation de cette plante en fourrage sec est encore dangereuse, si on l'emploie avant deux mois après qu'elle a été coupée.

La Luzerne donnée en verd aux jumens, aux vaches & aux brebis mères, fait venir le lait : on la mêle avec autant de sainfoin, de paille, ou d'autres foins ; on n'accoutume ces animaux à cette nourriture que par gradation ; les tiges de Luzerne, lorsqu'elles sont mouillées, causent aux animaux des tranchées venteuses ; pour y obvier, on ne la coupe que lorsque le soleil a passé dessus ; & quand c'est un temps de pluie, on la fait sécher sous un hangar ; on n'en fait la provision que d'un jour à l'autre : une bête qui se trouveroit au milieu des tas de Luzerne, en mangeroit tant qu'elle en créveroit.

La Luzerne est un poison pour les bêtes qui travaillent, lorsqu'elles en mangent à discrétion. Le vrai temps pour couper la Luzerne, afin d'en faire un bon fourrage, c'est lorsque ses boutons à fleurs commencent à prendre forme ; il ne faut pas la faner dans la grande chaleur, on la fait même sécher, si on a la commodité, dans un lieu à l'abri du soleil : on ne met la Luzerne en meules que quand elle est bien desséchée ; on la laisse en cet état pendant quelque temps avant de la mettre en botte ; on destine les premières & secondes coupes pour les bêtes de travail.

Quand le temps est disposé à la pluie, si le fourrage n'est pas encore sec, on le met en meule de la manière

ſuivante. On dreſſe ſur le ſol, à la hauteur d'un pied ou de dix-huit pouces, un échaffaut compoſé de bois brut, comme rondins & groſſes perches; on poſe ces pièces de bois à cinq ou ſix pouces de ſéparation l'une de l'autre, on place perpendiculairement dans le point du milieu de cet échaffaud un panier rond, grand, fort & défoncé : des manœuvres entaſſent la Luzerne autour de ce panier, qu'on attire en haut ſur la même ligne, à meſure que la meule hauſſe : il devient inutile lorſque la meule eſt faite, & qu'elle a pris ſon aplomb; on n'a pas pour lors à craindre que le fourrage s'échauffe, l'air pénétre la Luzerne de toute part, & en chaſſe l'humidité.

La Luzerne n'eſt en plein rapport que dans la troiſième année de ſa levée; elle étouffe pour lors toutes les mauvaiſes herbes que ſa production foible pendant les deux premières avoit laiſſé croître; rien ne produit plus qu'une bonne Luzerne dans une bonne terre qui a du fond, elle donne juſqu'à cinq à ſix coupes par année.

Il arrive quelquefois que la Luzerne jaunit avant que les boutons à fleurs aient paru; cette maladie eſt cauſée par des chenilles noires qui rongent les tiges : il faut la couper auſſi-tôt.

Quand on veut recueillir de la ſemence de Luzerne, on choiſit celle de la ſeconde année, on laiſſe murir la ſeconde pouſſe, on la coupe avec la faucille & on la met en gerbes, qu'on laiſſe expoſées pendant quelques jours au ſoleil la tête en haut; on la porte enſuite au grenier, on ſépare par le fléau pendant l'hiver la graine d'avec la paille, & on la nettoie de ſes ordures. Les ſemences de Luzerne miſes en tas, demandent d'être remuées ſouvent, de peur qu'elles ne s'échauffent.

Il ne faut pas laiſſer pâturer les Luzernières par aucuns beſtiaux pendant les deux premières années, & jamais en aucun temps par les brebis. Une Luzernière bien cultivée rapporte pendant dix, quinze ou vingt ans; on la détruit lorſqu'elle ne donne que des productions foi-

bles : on donne un premier labour à la terre dans les premiers jours de novembre, on enléve les racines de la Luzerne, on les arrange en tas, de façon cependant qu'elles puiſſent ſécher : au mois de mars on redonne un ſecond labour auſſi profond que faire ſe peut, on ramaſſe les racines miſes à découvert, on les met ſécher, on briſe les mottes de terres, on met le feu à ſes racines ſéches, & on répand les cendres par-deſſus le terrein ; enſuite on l'enſemence d'avoine ; les deux années ſuivantes on deſtine cette terre pour du froment.

LYCOPODE.

LE LYCOPODE eſt une eſpèce de mouſſe, dont la racine eſt blanche & fibreuſe ; ſes tiges ſont rampantes, accompagnées d'eſpace en eſpace de quelques filamens ou racines blanches, ſimples, par le ſecours deſquelles cette plante ſe multiplie ; ces mêmes tiges ſont vertes, groſſes comme un tuyau de plume, garnies & hériſſées de très-petites feuilles pointues, arrondies, & de la longueur d'une ligne ſeulement ; ſes rameaux ſont diviſés en main, hériſſés de même que les tiges ; ils ſont un peu doux & blanchâtres à leurs extrémités, & articulés à des pédicules longs quelquefois comme le doigt, ſoutenant chacun deux, rarement trois épis jaunâtres, écailleux, terminés en pointe faite comme ceux du plantain, mais beaucoup plus petits ; on remarque deux fleurs ſur cette plante ; les mâles & les femelles ; les mâles ſont ſeſſiles, ſans coëffe, ayant un anthère en forme de rein, bivalve, pareillement ſeſſile ; les femelles ont pour calice un péryanthe diviſé en cinq, ſans piſtil ; ſa ſemence eſt en forme de petites plumes attachées au calice ſans lobes. On nomme cette plante *Muſcus clavatus foliis cupreſſi*. Pin. 360. *Lycopodium complanatum*. Linn. Elle croît dans les bois monta-

gueux, aux lieux pierreux, secs & arides; le Lycopode donne une teinture jaune.

LYS.

Le LYS est une plante dont la racine est bulbeuse, écailleuse; sa tige s'éléve à la hauteur de deux ou trois pieds; elle est herbacée, feuillée, très-simple; ses feuilles sont éparses, simples, très-entières; les radicales longues, pointues, les caulinaires sessiles, plus étroites & plus petites à mesure qu'elles approchent du sommet; ses fleurs sont au sommet, ayant une ou deux stipules au bas de chaque péduncule, elles sont liliacées; leur corolle est blanche, sans calice, campanulée, sans aucun poil dans l'intérieur, étroite à sa base, composée de six pétales droits, évasés, recourbés & épais à leur sommet; un nectar en forme de ligne longitudinale à la base de chaque pétale: son fruit est une capsule oblongue, marquée de six sillons, triloculaire, trivalve, renfermant deux rangs de semences planes, en recouvrement les unes sur les autres. Cette plante se nomme *Lilium album vulgare*. J. B. *Lilium candidum*. Linn. Elle nous vient originairement de la Palestine: on l'a en quelque façon naturalisée dans nos jardins: outre cette espèce on en cultive encore dans les jardins des fleuristes plusieurs autres espèces, telles que le Lys blanc à fleurs doubles, qui n'est qu'une variété de celui dont il est question dans cet article, le Lys panaché, le Lys orangé, & le Lys qui produit des bulbes sur ses tiges à fleurs: il y a encore le Lys de Guernesey, le Lys couleur de mine, ces Lys ne sont connus que chez les grands fleuristes, le Lys de Pomone, qui a l'odeur puante & désagréable, le Lys piquant qui fleurit en automne comme au printemps dans les pays chauds, le Lys sauvage qui naît dans nos montagnes & dans

nos bois, & qui fleurit en mai & juin, & le Lys sauvage jaune qui croît dans toute l'Italie.

Le Lys blanc panaché, ne diffère du Lys blanc ordinaire, que parcequ'il a ses feuilles joliment bordées de cramoisi; il est si beau, qu'il n'y a guères de fleurs qui le surpassent: le Lys orangé, ainsi nommé à cause de la couleur de sa fleur, orne beaucoup les jardins; il figure très-bien avec les Lys blancs, & fait avec eux un mêlange agréable.

Les Lys qui produisent leurs bulbes sur des tiges à fleurs, sont recherchés à cause de leurs belles fleurs rouges, aussi bien que par la façon singulière dont ils produisent ce qui peut servir à leur propagation.

On trouve sur le Lys un insecte qu'on nomme pour cette raison criocère rouge du Lys. *Crioceris rubra*. Geoff. 239. Cet insecte a ordinairement trois lignes de longueur sur une & demie de largeur; le dessous du corps, les pattes, la tête & les antennes de ce criocère sont noires; le corcelet & les étuis sont d'un beau rouge vermillon; on y remarque des stries, formées par des rangées longitudinales de petits points. La larve que donne cet animal est molasse, assez grosse, de couleur de chair, avec six pattes au-devant de son corps; elle est toujours couverte de ses ordures qu'elle fait remonter sur son dos, & sous lesquelles elle est à l'abri; souvent les Lys sont tout mangés par ces espèces de larve.

Le criocère du Lys, lorsqu'on le prend, fait une espèce de cri produit par le frottement des jointures du corcelet avec la tête & le corps. Il est aussi beau & propre que sa larve est sale & dégoutante; la nymphe tient, pour ainsi dire, le milieu entre la larve & l'insecte parfait; on y voit très-distinctement toutes les parties de l'animal qui en doit sortir; l'accouplement des criocères du Lys est long, il dure plusieurs heures. La femelle après avoir été fecondée, dépose ses œufs irrégulièrement les uns auprès des autres, sur la partie inférieure de quelques feuilles de Lys; ces œufs sont disposés par

tas de huit ou dix, & sont enduits d'une liqueur qui les colle à la feuille ; ils sont oblongs, de couleur rougeâtre, lorsqu'ils sont nouvellement déposés, mais en se séchant ils deviennent bruns; au bout de quinze jours on en voit sortir de petites larves qui se répandent sur les feuilles des Lys.

Le Lys, originaire du Levant, est parfaitement naturalisé en Europe; cette plante s'accommode assez de toute sorte de terres & d'expositions; on la multiplie par cayeux, dont elle est abondamment pourvue ; il faut même l'en décharger nécessairement, au moins tous les trois ans, pour conserver le principal oignon : cette opération se fait à la fin d'août, lorsque les tiges périssent. Quand on diffère plus longtemps, la plante jette de nouvelles feuilles & racines, qui lui donnent comme un nouvel être ; on ne peut la troubler sans se priver des fleurs qu'elle eût portées l'été suivant.

Les fleurs du Lys ont une vertu anodine; on ne les emploie qu'à l'extérieur, & très-rarement à l'intérieur, si ce n'est leur eau distillée qui entre dans les juleps & les potions adoucissantes : ces fleurs calment les douleurs, digérent & conduisent les humeurs à leur maturité : on les emploie dans les cataplasmes émolliens & calmans pour faire mûrir & suppurer les abscès. On s'en sert aussi dans les décoctions émollientes pour les lavemens : on fait une huile de Lys par l'infusion des fleurs dans de l'hnile exposée à la chaleur du soleil. Cette huile est très-bonne pour les tumeurs : elle relâche les parties trop tendues, les amollit, & calme les douleurs; on ne laisse les fleurs de Lys que pendant trois jours, on en substitue d'autres jusqu'à trois fois. On ne fait point non plus usage, ou très-rarement, des oignons de Lys intérieurement, mais on s'en sert beaucoup à l'extérieur ; c'est aussi un des meilleurs remèdes pour amollir, conduire à maturité, & faire suppurer les abscès; on ne fait presque point de cataplasmes maturatifs, où on ne mêle de ces oignons frais, après les avoir fait cuire.

MACERON.

MACERON.

Le MACERON est une plante dont la racine est odorante, succulente, molasse, noire au dehors, & verdâtre en dedans; ses premières feuilles sont fermes, un peu épaisses, jaunâtres; elles imitent celles de l'ache, quoiqu'elles soient un peu plus larges; leurs lobes sont aussi plus arrondis & dentés en scie sur les bords. De leur touffe s'élève à trois ou quatre pieds de hauteur une tige cannelée & très-rameuse; les rameaux de cette plante sont garnis de feuilles découpées en trois lobes, & qui ressemblent aux feuilles d'en bas, mais elles sont d'un moindre volume. Le haut de la plante est terminé par de larges ombelles de fleurs blanches, rosacées en ombelle, ayant cinq pétales lancéolés, un peu recourbés, dont l'ombelle générale est inég.le, la partielle droite sans aucune enveloppe. Le fruit du Maceron est presque rond, cannelé, composé de deux semences en forme de croissant, d'un côté convexes & à trois cannelures, applaties de l'autre. Cette plante se nomme *Smyrnium*. Matth. *Smyrnium alusatrum*. Linn. Elle est bis-annuelle, & croît aux environs de Montpellier, dans les lieux marécageux.

Ses feuilles, ses racines & ses semences sont fort chaudes; on pourroit substituer aux racines & feuilles d'ache celles de Maceron; elles conviennent très-bien, suivant Ray, dans les bouillons qui servent à purifier le sang; la racine prise en décoction, est utile contre la morsure des serpens; elle appaise la toux & l'asthme, & soulage la difficulté d'uriner; sa graine est propre aux maladies de la rate, des reins & de la vessie; elle entre dans quelques compositions cordiales & carminatives, au lieu de la semence de persil de Macédoine; on en mange les feuilles dans les pays chauds. Quand on prescrit les

ſemences de cette plante aux animaux, c'eſt à la doſe d'une once dans une livre d'eau.

MACRE.

LA MACRE, la Châtaigne d'eau, le Tribuloide, eſt une plante qui pouſſe dès ſa racine des feuilles larges d'un pouce, triangulaires, nerveuſes, de figure rhomboïde, dentelées ſur leurs bords, attachées à des queues longues & aſſez groſſes; ſes fleurs ſont petites, compoſées chacune de quatre pétales blancs diſpoſés en croix, articulés à un pédicule arrondi: à la fleur ſuccède un fruit plus gros qu'une noiſette, noir, luiſant quand il eſt mûr, garni de trois ou quatre pointes dures, épineuſes & recourbées, au milieu duquel ſe trouve une amande blanche formée en cœur, d'un goût doux aſſez agréable, ſemblable à celui de la châtaigne: ſa racine eſt longue, grêle, ſucculente, garnie d'eſpace en eſpace de beaucoup de fibres.

Les Botaniſtes nomment cette plante *Tribulus aquaticus.* Pin. 194. J. B. 3. 775. *Tribuloïdes vulgare aquis innaſcens.* Tourn. 565. *Trapa petiolis foliorum natantium ventricoſis.* Linn. Hort. Cliff. 483. Elle a encore pluſieurs noms françois, outre ceux que nous avons rapportés: on la nomme Tribule aquatique, Cornouelle, Cornuelle, Corniole ou Corniche, Châtaigne cornue, la Trufle d'eau, le Saligot ou l'Eſcharbot.

Pluſieurs prétendent que la Macre a donné lieu aux machines de fer pointues en tout ſens, qu'on nomme chauſſetrappes, & qu'on a la méthode de jetter çà & là pendant la guerre, ſur la route où l'ennemi doit paſſer lorſqu'il prend la fuite.

Cette plante croît dans les lacs, les étangs, les marais, les foſſés des villes, aux bords des rivières; on en voit beaucoup dans la Franche-Comté, la Bourgogne,

notamment aux environs de Cîteaux, dans le Limousin, l'Alsace, le Maine & l'Anjou.

On attribue au fruit de cette plante une vertu astringente, rafraîchissante & résolutive; elle est fort bonne pour arrêter les cours de ventre & les hémorrhagies. On s'en sert extérieurement, on la pile pour en faire des cataplasmes dans les inflammations : sa décoction avec le miel forme un gargarisme très-propre pour les gencives ulcérées, & son suc est estimé pour les ophthalmies.

Les anciens & les modernes en ont usé en guise d'aliment : suivant Pline, les habitans du Nil en faisoient un pain très-substantiel; ils engraissoient même leurs chevaux avec les feuilles de tribuloïde. On fait cuire les Macres tantôt sous la cendre, tantôt dans de l'eau bouillante pour pouvoir les manger en guise de châtaignes; les Francs-Comtois en mangent beaucoup; dans le Limousin on en fait du pain & une espèce de bouillie : on fait cuire dans de l'eau les amandes, & après les avoir dépouillées de leur écorce on les pile dans des mortiers de bois; & sans y ajouter ni eau ni lait, on en prépare un mêt qui plaît beaucoup aux enfans; plusieurs personnes les mangent crues.

MARGUERITE.

LA MARGUERITE, la petite Marguerite, la Paquerette, la Paquette, la petite Consire, est une plante dont la racine est fibreuse & rampante; ses feuilles sont simples, très-entières, en forme de spatule, dont les radicales sont sessiles, les caulinaires presque amplexicaules : sa tige est une hampe nue, au sommet de laquelle se trouve une seule fleur à la hauteur de trois pouces; cette fleur est radiée, composée de fleurons hermaphrodites dans le disque, & de demi-fleurons

femelles à la circonférence, ayant un calice commun, hémisphérique, composé de plusieurs folioles disposées en deux rangs, lancéolées, égales. Toutes les semences de cette plante sont solitaires, ovoïdes, applaties, nues, renfermées dans le calice commun, sur un réceptacle nud & conique. Cette plante se nomme *Bellis sylvestris minor*. Pin. *Bellis perennis*. Linn. Elle est pérennelle, & commune dans tous les prés; elle incommode souvent parmi les herbes des jardins, où elle vient sans culture.

On regarde cette Marguerite comme l'origine de toutes les variétés de son genre qu'on cultive dans les jardins. Entre les Marguerites ou Paquerettes cultivées, il y en a de rouges, de blanches, de marbrées rouge & bleu, de panachées en autres couleurs, tant simples que doubles. On en voit même qui produisent des monstruosités, formées quelquefois d'une douzaine de petites fleurs doubles au haut du même péduncule, ce qui a un air de parasol. Ces plantes soit seules, soit mêlées avec d'autre du même port, font un agréable effet: le trop grand soleil les desséche & les fait périr. Une terre médiocrement grasse, & sans fumier, leur est très-favorable; on les replante en toutes saisons, pourvu qu'on ait soin de ne les pas laisser manquer d'eau; le vrai temps cependant, c'est dans les mois de septembre & de février: comme elles touffent beaucoup, on les multiplie en divisant les pieds; ces plantes mises en massif, font un joli émail dans un parterre, & leur effet se soutient longtemps; quand on les tient de la sorte, ou en bordure, il faut les arroser tous les jours durant les chaleurs, afin de prévenir le dommage qu'y occasionneroit le soleil: on les rogne quelquefois lorsqu'elles débordent trop; pour cet effet on tend un cordeau qui dirige l'instrument qu'on emploie.

La Paquerette sauvage entre dans l'eau d'arquebusade; on s'en sert pour arrêter le sang, consolider les plaies, résoudre les tumeurs, & pour l'inflammation

des yeux. On en fait prendre le ſuc intérieurement pour les bleſſures.

Cette herbe, mangée en ſalade, lâche le ventre; les fleurs de cette plante appliquées ſur les écrouelles, font très-bien; on en mange les feuilles, lorſqu'on a des ulcères à la bouche ou à la langue; on les applique, lorſqu'elles ſont nouvellement cueillies, pour modérer les inflammations de toutes ſortes d'ulcères, & pour la ſciatique.

La Marguerite pilée ſeule, ou avec de l'armoiſe, guérit dit-on les écrouelles; on la vante auſſi pour la goutte: Ruel confirme ſa vertu anti-ſcrophuleuſe; Céſalpin la recommande pour les plaies de la tête & pour celles de la poitrine qui pénétrent juſques dans la cavité du thorax; on en mêle pour cet effet le ſuc dans les boiſſons: ſes feuilles pilées amortiſſent & diſſipent les inflammations des parties génitales; la doſe de cette plante pour les animaux eſt de deux poignées en décoction dans une livre & demie d'eau.

Outre cette Marguerite, il y en a encore deux autres eſpèces: la première ſe nomme la grande Marguerite, la grande Paquerette, la grande Paquette, l'Œil de bœuf. La racine de cette eſpèce eſt rameuſe & fibreuſe; ſa tige eſt haute d'un pied & demi, herbacée, ſtriée, garnie de feuilles alternes; ſes feuilles ſont amplexicaules, oblongues, obtuſes, dentées en manière de ſcie à leur ſommet, dentelées par le bas, les radicales ſont le plus ſouvent en ſpatule; ſes fleurs ſont ſemblables à celles de la Marguerite dorée, dont nous allons donner la deſcription, & qui fait la ſeconde eſpèce, excepté que les corolles du rayon ſont blanches dans la grande Marguerite: cette plante eſt pérennelle; elle croît de même que la petite Marguerite dans nos pâturages & nos prés: elle ſe nomme *Leucanthemum vulgare.* Tourn. *Cryſanthemum leucanthemum.* Elle paſſe pour vulnéraire, déterſive & attenuante: j'ai remarqué un jour dans cette plante une monſtruoſité dans ſa tige; au lieu d'être

ronde, elle étoit applatie, & avoit bien un demi pied de largeur ; dans cette plante il sortoit des fleurs des mêmes endroits d'où devoient sortir les feuilles.

La seconde espèce de Marguerite est celle qu'on nomme dorée. *Crysanthemum segetum.* Lob. & Linn. Elle est annuelle ; j'en ai trouvé en quantité dans le pays de Longwy, & sur la route qui conduit de cette ville dans la Flandre Autrichienne ; la racine de cette espèce est rameuse ; sa tige est herbacée, cannelée, rameuse ; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, découpées par le haut, dentées en manière de scie à leurs bases ; ses fleurs sont radiées, composées d'un grand nombre de fleurons hermaphrodites dans le disque, d'une douzaine de demi-fleurons à la circonférence ; leur couleur est d'un jaune doré ; elles ont le calice hémisphérique, tuilé, composé d'écailles graduellement plus grandes, ayant les intérieures terminées par des membranes luisantes ; toutes ses semences sont solitaires, oblongues, nues, contenues dans le calice sur un réceptacle nud, convexe, ponctué : elle est plus d'usage dans la teinture qu'en médecine ; elle donne un jaune assez agréable.

MARJOLAINE.

LA MARJOLAINE COMMUNE est une plante dont la racine est ligneuse & menue ; ses tiges sont de la hauteur d'un demi-pied, grêles, ligneuses, rameuses, souvent velues ; ses feuilles sont opposées, petites, ovales, obtuses, très-entières, presque sessiles, douces au toucher, blanches ; ses fleurs naissent en épis, & sont en tout semblables, de même que les semences, à celles d'origan, dont la Marjolaine est une espèce. *Voyez Origan.* Elle croît dans le Languedoc & la Provence, & se nomme *Majorana vulgaris.* Pin. *Origanum majorana.* Linn.

La Marjolaine se multiplie de graines, de bouture, ou de rejettons, qu'on séme ou qu'on replante de la même manière que toutes les autres plantes aromatiques; on la plante ordinairement en bordure autour des quarrés du potager; elle y passe l'hiver sans aucun soin.

On se sert rarement de la Marjolaine parmi les alimens, si ce n'est comme aromate; elle est d'une plus grande utilité dans la médecine: on lui attribue une vertu céphalique, pectorale, stomachale, hystérique & sternutatoire; la poudre de ses feuilles & de ses fleurs séchées à l'ombre, est très-propre à faire couler les sérosités par le nez; on se sert avec succès de l'infusion de ses fleurs contre la suppression des urines & des régles, & elle est très-bonne pour faire cracher les asthmatiques: son eau distillée est très-vantée pour les indigestions, les rapports aigres & les vents; on fait aussi usage dans ces cas de l'huile essentielle de cette plante, du sirop ou de la conserve: l'huile en particulier réjouit les sens; elle a de plus la propriété d'appaiser la douleur des dents, si on en imbibe un peu de coton, qu'on met dans le creux de la dent gâtée; on applique sur la tête de la Marjolaine toute chaude dans un linge pour les rhumes de cerveau & les torticolis. Cette plante pulvérisée & incorporée avec la marmelade d'abricots ou la conserve de fleurs d'orange, convient dans l'épilepsie, le vertige & les tremblemens: de quelque manière qu'on l'employe, elle n'agit pas moins efficacement dans les maladies froides du cerveau & de la tête, que dans celles de la poitrine & de l'estomac, & pour faire évacuer toutes les humeurs séreuses.



MARISQUE.

Le MARISQUE est une espèce de Souchet long, sans odeur. *Voyez art. Souchet.* Il se nomme *Cyperus longus inodorus germanicus.* Pin. 14. *Schœnus mariscus.* Linn. Cette plante est pérennelle; on la trouve dans les marais des environs de Paris, & en plusieurs endroits de la France : dans la Gothie on l'emploie pour la couverture des cabanes; Scheuchzer assure que les fameuses îles flottantes dont on a tant parlé, étoient formées par les racines de cette plante entrelassées avec celles de joncs.

MAROCHEMIN.

Le MAROCHEMIN ou Marrube blanc, est une plante dont les tiges s'élèvent à la hauteur d'environ un pied; elles sont cotonneuses, quarrées, parsemées de nœuds où naissent des feuilles assez épaisses, opposées deux à deux, blanchâtres, ovales, crénelées sur les bords, peu agréables, & d'une saveur amère : ses fleurs naissent autour de la tige; elles sont labiées, petites, & d'une couleur blanche, composées d'un petit tuyau percé au fond, évasé & divisé par le haut en deux lèvres, contenant en son milieu plusieurs étamines jaunâtres; leur calice est aussi un autre tuyau cotonneux & blanchâtre, du milieu duquel s'élève un pistil soutenu par quatre espèces d'embryons joints ensemble, qui se changent, lorsque la fleur est passée, en autant de semences oblongues, menues, un peu rudes au toucher; sa racine est noire & fibreuse. Cette plante fleurit en juin & juillet.

Elle se nomme *Marrubium album vulgare.* Tourn. 192. *Marrubium denticulis calycinis setaceis uncinatis.* Linn. Hort. Cliff. 312. On trouve cette herbe près des murailles, le long des chemins aux lieux incultes; on en voit aux environs de Paris, auprès de Dammartin, de Fitzjames & de Clermont en Picardie, dans la Flandre, la Provence, le Languedoc, l'Alsace, principalement entre Colmar & Ensicheim, la Lorraine, la Franche-Comté, la Bourgogne, l'Orléanois, le Lyonnois, & presque dans toutes les provinces de la France; le Marrube de la Flandre est le plus estimé.

Cette plante est fondante & apéritive; on la recommande aux asthmatiques & à ceux qui ont la jaunisse; dans le rhume & les toux opiniâtres on prescrit son suc à la dose de deux, trois ou quatre onces; son sirop est très-vanté dans la suppression des menstrues, de même que son infusion théiforme. Lorsqu'on prescrit le sirop de Marrube, on y joint celui de fleurs d'orange, & la teinture de mars. Si on en croit Tabernæmontanus, rien n'est meilleur pour la rétention d'urine qu'une tisane faite avec les feuilles de Marrube & de romarin, de chacune parties égales, à laquelle on associe de la semence de persil.

Mappus assure que le sirop de Marrube convient dans l'asthme humide, & excite l'expectoration. Garidel s'en servoit pour la même fin; il guérissoit aussi la jaunisse avec ce sirop; il en mêloit pour cela deux onces avec un scrupule d'huile de tartre par défaillance, qu'il prescrivoit à la cuillerée, à prendre de quart-d'heure en quart-d'heure. M. Ray assure que la décoction de Marrube blanc est très-bonne dans l'affection hypocondriaque & la passion hystérique. Forestus, Zacutus & Harthman, vantent beaucoup le Marrube dans les tumeurs, & même dans le skirre du foie. M. Chomel assure avoir guéri deux personnes qui avoient dans la région du foie un skirre de la grosseur d'une noix, en leur faisant prendre pendant plusieurs mois, tous les matins,

l'infuſion d'une petite poignée de feuilles de Marrube blanc, dans un demi-ſeptier de vin blanc.

Borelli, dans ſes obſervations médicinales, dit que les ſommités de Marrube blanc infuſées dans du vin blanc, priſes pendant trois jours, ſont très-propres pour exciter les régles, fortifier l'eſtomac, guérir les pâles couleurs & la cachexie; ce qui réuſſit encore mieux, lorſqu'on les mêle avec la germandrée & la petite centaurée.

S. Pauli rapporte que les ſommités de cette plante n'accélèrent pas ſeulement les régles, mais qu'elles procurent encore la ſortie de l'arrière-faix, à la doſe d'une poignée ou ſeulement d'une demi. Pluſieurs prétendent que les feuilles de cette plante, miſes en poudre, conviennent dans les accouchemens laborieux, & dans la ſuppreſſion des lochies: la doſe eſt depuis un gros juſqu'à deux.

Le ſuc de Marrube ſe preſcrit aux animaux à la doſe de quatre onces, & ſon infuſion à la doſe de deux poignées dans une livre d'eau ou de vin.

Le Marrube eſt déterſif; il réuſſit très-bien dans les vieux ulcères, dit l'auteur du Journal économique, dans une critique qu'il a inſérée dans ce Journal, contre notre traité hiſtorique des plantes de la Lorraine: Celſe, continue-t-il, le recommande dans la phthiſie, ou ſeul, ou en mêlant ſon ſuc avec du miel; c'eſt, dit-il, un atténuant & un diſſolvant plus actif encore que le ſel ammoniac, ce qui paroît cependant peu vrai ſemblable.

MARRONIER D'INDE.

LE MARRONIER D'INDE eſt un arbre dont le tronc s'élève fort haut; il eſt couvert d'une écorce brune; ſes rameaux s'étendent au loin, & font beaucoup d'ombre. Ses feuilles ſont compoſées de cinq ou ſept grandes folioles, attachées en forme de main au bout d'une ſeule

queue, & oppofées deux à deux fur les branches. Les folioles font relevées en-deffous de nervures affez faillantes, & creufées en-deffus de fillons : elles font plus étroites du côté par lequel elles s'attachent à la queue ; leurs bords portent de grandes dentelures, entre lefquelles on en apperçoit de plus fines ; les boutons d'où fortent ces feuilles font fort gros, & couverts d'une gomme très-gluante : la fleur du Marronier eft fort belle, ou plutôt l'affemblage de fes fleurs difpofées en pyramide fur une branche commune eft très-agréable. Chaque fleur eft formée d'un calice divifé en cinq, de cinq pétales difpofés en rofe, de fept étamines & d'un piftil compofé d'un embryon arrondi, & d'un ftile long. Cet embryon devient un fruit charnu & épineux, qui contient une ou deux femences affez femblables à la châtaigne.

Les Botaniftes nomment cet arbre *Hippocaftanum*. T. *Efculus*. Linn. *Caftanea folio multifido*. Pin.

Le Marronier ne demande pas une grande culture ; il s'élève fort aifément de femences ; il lève de lui-même en grande quantité fous les grands arbres ; il fe plaît dans toute forte de terroirs, mais principalement dans les endroits humides, & à l'abri du grand foleil ; il y conferve plus longtemps fa verdure. On affure que cet arbre a été apporté du Levant en 1615, par un nommé Bachelier : il fe multiplie tous les jours de plus en plus ; il eft fort commun dans les parcs, où on l'a, pour ainfi dire naturalifé. On emploie les Marroniers dans les quinconces ; ils y réuffiffent fort bien, même fans être cultivés, pourvu que la terre foit fraîche : ils périffent pour l'ordinaire dans les maffifs de bois.

Les jardiniers pépinariftes en élèvent une quantité confidérable : ils commencent par préparer la terre avec un léger labour ; ils font des trous où ils mettent des marrons au mois de novembre ou à la fin de février, & les couvrent de terre : la première année ils les ferfouillent, la feconde ils leur donnent trois ou quatre labours plus profonds, & ainfi de même toutes les années,

jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à la hauteur de dix pieds : ils les replantent pour lors à deux toises l'un de l'autre, sur trois pieds de largeur & deux de profondeur ; pour donner une belle forme à la tête de ces arbres, dont ils sont très-susceptibles, ils les élaguent & les tondent au croissant, malgré l'ancien préjugé qu'on avoit, que la coupe des branches pouvoit beaucoup les endommager.

On conseille le fruit de cet arbre pris en poudre, pour faire éternuer ; c'est pour cette raison qu'on le prescrit dans les vertiges, les migraines & autres maladies de la tête. L'amertume de ce fruit a engagé plusieurs médecins à en donner en guise de quinquina dans les fièvres intermittentes, & quelquefois avec succès. Les maréchaux prétendent que la poudre de ce fruit convient pour la pousse des chevaux.

M. le président Bon de Montpellier, est parvenu à faire perdre aux Marrons leur amertume, & à les rendre propres à servir de nourriture & d'engrais à la volaille. Pour y réussir, il faisoit une forte lessive de chaux & de cendres ordinaires, en passant de l'eau sur ce mêlange, comme quand on coule la lessive : il faisoit tremper les Marrons dans cette lessive, après avoir ôté leur écorce ; il les lavoit ensuite dans de l'eau fraîche, & les faisoit enfin cuire pour en former une espèce de pâte dont la volaille est très-friande. Cette nourriture ne laisse pas que d'être très-dispendieuse, par rapport au prix des cendres & aux frais de la manipulation. M. Duhamel du Monceau, assure avoir vû des vaches manger avec appétit de ces sortes de fruits, malgré leur amertume. M. de Reaumur en a vu aussi manger aux poules sans aucune préparation, ce qui les faisoit maigrir, & les empêchoit de pondre. On ne se sert plus à présent pour ôter aux Marrons d'Inde leur amertume, que de la simple eau de chaux : jettez vingt-quatre pintes d'eau sur la huitième partie d'un boisseau de chaux vive mise au fond d'un cuveau : lorsque la chaux est éteinte, séparez.

en l'eau : faites bouillir les Marrons dans cette eau, après les avoir piqués en deux ou trois endroits ; quand les Marrons feront assez amollis, pelez-les & trempez-les ensuite vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche ; plusieurs personnes s'en font très-bien trouvées : on prétend même que l'eau commune est seule suffisante pour ôter aux Marrons leur amertume.

On se sert aussi des Marrons d'Inde en guise de lampe de nuit : on pèle les Marrons, on les fait sécher, puis on les perce de part en part avec une petite vrille ; quand on en veut faire usage, on les fait tremper pendant vingt-quatre heures dans de l'huile, on en prend un, & on passe une petite mêche à travers le trou qu'on a fait ; cette mêche allumée donne de la lumière pendant toute la nuit : le Marron doit être placé dans un vase plein d'eau.

Les parfumeurs font avec les Marrons d'Inde une pâte propre à décrasser les mains : ils les font bien sécher au four ; ils les pilent dans un mortier couvert, & les réduisent en poudre fine ; cette poudre fait le même effet que la pâte d'amandes.

Les Marrons d'Inde fournissent aussi de l'amidon : pour cet effet, il faut les raper & laver la fécule ou farine dans beaucoup d'eau, elle devient fort blanche, & perd son amertume. Si cependant l'on vouloit tirer une grande quantité d'amidon des Marrons d'Inde, il faudroit faire construire, auprès de quelque ruisseau, des machines propres à les broyer promptement.

M. Marcandier a donné une nouvelle manière de blanchir la toile avec l'eau des Marrons d'Inde : pelez-les & les rapez bien fin dans dix ou douze pintes d'eau froide, laissez-les dans cet état pendant dix à douze heures, le suc qu'ils y déposent supplée au savon pour le blanchissage. Pour se servir de cette eau, il faut la chauffer au point qu'on n'y puisse pas souffrir la main ; les expériences qu'on a faites, dit l'auteur, ne laissent pas lieu de douter que cette eau ne soit d'une très-grande

épargne pour les blanchiſſeuſes ; au ſurplus, ſi on en veut faire un grand uſage, au lieu de raper les Marrons, il faut les mettre ſous la meule, ce qui fera le même effet.

Le Marronier fait l'agrément des jardins pendant le mois de mai, tant par la beauté de ſes feuillages que par ſes fleurs ; mais dès que le printemps eſt paſſé, cet arbre perd beaucoup de ſon mérite, parceque les chaleurs de l'été font jaunir ſes feuilles, & que les hannetons & les chenilles les dévorent preſque toutes les années.

Le bois de cet arbre eſt tendre, molaſſe & filandreux : il pourrit très-promptement dans des endroits expoſés à la pluie ; on s'en ſert pour les ſculptures communes des parquets dont on entoure les glaces.

MARRUBE AQUATIQUE.

LE MARRUBE AQUATIQUE, le Licope, la Coumene, le Pied-de-loup, l'Herbe des Egyptiens, eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe ; ſa tige eſt quarrée, rameuſe, velue ; ſes feuilles ſont oppoſées, ſimples, ovales, ſeſſiles, ſinuées à leur baſe, & comme aîlées, dentées en leur ſommet en manière de ſcie ; ſes fleurs ſont axillaires, verticillées, labiées, preſque campaniformes, dont la lèvre ſupérieure eſt à peine diſtinguée de l'inférieure, de manière que la corolle paroît diviſée en quatre ; elle n'a que deux étamines, quoique les labiées en aient quatre.

Cette plante ſe nomme *Lycopus paluſtris, glaber & hirſutus*. Tourn. *Lycopus foliis ſinuate ſerratis*. Elle eſt pérennelle, & croît dans les lieux humides de la France

On prétend qu'elle eſt vulnéraire, déterſive & aſtringente.

MARTAGON.

Le MARTAGON, le Lys ſauvage pourpré, le Lys de montagne, eſt une plante dont la tige eſt cylindrique, liſſe, ſouvent parſemée de points rouges : à ſa baſe ſont deux étages de feuilles liſſes, qui ont des nervures très-marquées ; ſes feuilles ſont verticillées, diſpoſées comme un entonnoir autour de la tige, dont elles ſortent immédiatement au nombre de ſix ou ſept ; plus haut il n'y a que des feuilles uniques, diſpoſées alternativement : au haut de la tige naiſſent pluſieurs boutons gros comme le petit doigt, longs d'environ un demi pouce, ſuſpendus par de longs péduncules qui ſortent d'entre deux petites feuilles : le péduncule & la moitié inférieure de chaque bouton ſont purpurins, & cette couleur ſe répand auſſi en partie ſur le reſte qui eſt blanc ; lorſque la fleur eſt épanouie, on y remarque ſix pétales très-renverſés, purpurins & mouchetés de rouge. Elle fait un joli effet, & ſon odeur n'eſt pas déſagréable ; la racine eſt une bulbe jaunâtre. Cette plante ſe nomme *Lilium floribus reflexis, montanum, flore ſubrubente*. Pin. Elle naît ſur les montagnes & dans les bois à l'ombre, dans les terreins humides ; elle fleurit en mai, juin & juillet : il y en a pluſieurs variétés, qu'on multiplie dans les jardins des fleuriſtes. La culture de cette plante eſt la même que celle du lys. *Voy. art. Lys.*

MARUM.

Le MARUM, la Germandrée aquatique, eſt un petit arbriſſeau qui pouſſe quantité de brins ligneux, cylindriques, couverts d'une eſpèce de coton blanchâtre : ſes feuilles, un peu plus grandes que celles du Thym, ſont

en fer de lance, terminées en pointes, verdâtres en-dessus, blanchâtres à leur face inférieure; les fleurs qui sont purpurines, & dont le calice est velu & blanchâtre, naissent dans les aisselles des feuilles, & ont les mêmes caractères que la germandrée, *voyez cet article.* Toute la plante a une odeur très-forte, & un goût âcre, piquant & amer: elle croît dans les pays chauds, dans la Provence, le Languedoc, d'où on nous l'apporte séche: elle se nomme *Marum cortusi.* J. Bauh. *Chamædris maritima incana frutescens, foliis lanceolatis.* Tourn. On la cultive aussi dans nos jardins; elle s'y multiplie de marcottes & de boutures. Les chats sont fort sujets à la mettre en pièce, c'est pourquoi il faut la couvrir d'un grillage; cependant quand il y en a beaucoup dans le même endroit, les chats leur nuisent rarement, peut-être parceque l'odeur est alors assez abondante pour qu'ils soient contens de se frotter auprès de la plante.

On se sert de cette plante pour les trochisques d'Hericrois qui entrent dans la composition de la thériaque. Elle donne une huile essentielle verte plus abondante & plus pénétrante que celle de la marjolaine; elle est cordiale, stomachique, céphalique, sudorifique & hystérique; la dose est d'un gros en poudre dans les opiates & dans les conserves.

MASSE D'EAU.

LA MASSE D'EAU est une plante du genre des Graminées: on distingue sur le même individu une fleur mâle & une fleur femelle; la tige mâle forme un épi, à l'extrémité de la tige; ce sont plusieurs étamines jaunâtres; la fleur femelle est au-dessous, en épi très-serré & comme drapé, ordinairement roux ou jaunâtre, qui contient les germes de la semence; cette semence est très-velue, & enveloppée d'une substance cotoneuse,

dans

dans l'intérieur de l'épi drapé : cet épi eſt enfilé par la tige, laquelle eſt quelquefois haute de huit pieds, & qui eſt verte, ronde, & très-ſolide. Son corps eſt un compoſé de membranes plus ou moins ſpongieuſes & charnues, roulées les unes ſur les autres ; ſes feuilles ſont longues, entières, vertes, ſtriées ; ce ſont des eſpèces de membranes qui, ceſſant d'envelopper la tige, deviennent ſubitement étroites & fort épaiſſes, échancrées également aux deux côtés de leur baſe, & tantôt aiguës, tantôt obtuſes à leur extrémité. On nomme cette plante *Typha paluſtris major.* Pin. *Typha latifolia.* Linn. Elle croît dans les lacs & les eaux marécageuſes ; elle eſt pérennelle : on trouve encore dans le même endroit une autre eſpèce qu'on nomme *Typha anguſtifolia.* Linn.

En temps de diſette on a quelquefois mangé la partie charnue & tendre qui ſe trouve dans le cœur, vers le bas de la tige : mais quoique d'abord elle ſoit aſſez douce au goût, elle laiſſe enſuite un peu d'âcreté au goſier. L'épi femelle étant mis en petites pièces, s'applique ſur les écorchures des talons, & autres engelures, comme un deſſicatif : les habitans du nord font des matelas avec le duvet qui entoure ſes ſemences ; les payſans couvrent leurs maiſons avec ſes tiges, qu'on nomme roſeaux dans quelques pays ; ſa racine ſert en quelques endroits au chauffage des pauvres. Strabon dit qu'on faiſoit à Rome un grand commerce de cette plante, c'eſt tout ce que nous en ſavons : on croit que l'on en pourroit faire du papier. On peut orner un canal avec cette plante ; on en met pour cet effet dans des caiſſes qu'on plonge dans l'eau.

MASSE AU BEDEAU.

LA MASSE AU BEDEAU, la Roquette des champs, eſt une plante dont la racine eſt napiforme & fibreuſe ;

ſa tige eſt de la hauteur d'un pied environ, peu branchue, couverte de petits tubercules relevés, rudes, rougeâtres : ſes feuilles ſont alternes, profondément ſinuées, quelquefois aîlées, ou en manière de lyre, toujours ſeſſiles ; ſes fleurs ſont cruciformes, ayant les pétales ovales, deux fois plus longs que le calice, dont les onglets ſont droits ; ſon fruit eſt une ſilique irrégulière, ovale, oblongue, tétragone, ou à quatre angles, dont un ou deux ſe terminent en pointe, ayant quatre loges placées ſous les angles, & contenant des ſemences obrondes. Cette plante ſe nomme *Erucago ſegetum.* Tourn. *Bunias erucago.* Linn. Elle eſt annuelle, & croît dans les champs un peu humides du Languedoc, de la Provence, dans le Lyonnois : elle eſt d'une ſaveur âcre, piquante, un peu amère, & d'une odeur forte ; on la croît bonne contre la rage, & on lui attribue une vertu apophlegmatique, diurétique, expectorante, anti-ſcorbutique : on ſe ſert de l'herbe & des ſemences pour l'homme ; l'herbe s'emploie en décoction ; on pulvériſe ſa ſemence : on en donne aux animaux deux ou trois poignées le matin en guiſe d'aliment.

MASSETTE.

LA MASSETTE eſt une eſpèce de Chiendent en forme de maſſe très-grand, & dont l'épi eſt très-long : elle ſe nomme *Gramen thyphoides aſperum primum.* Pin. *Phleum pratenſe.* Linn. Elle eſt pérennelle : on en trouve dans quelques prés des environs de Paris.

On en voit encore en France de pluſieurs autres eſpèces. La première ſe nomme *Gramen typhoides aſperum alterum.* Pin. 4. La ſeconde croît dans nos Alpes, & eſt connue ſous le nom botanique de *Gramen typhoides alpinum ſpica brevi denſa & veluti villoſa.* Scheuzer. La troiſième eſt annuelle, & croît dans les

fables des environs de la mer. *Gramen typhinum maritimum minus.* Scheuzer.

La Maſſette figure aſſez bien dans les gazons champêtres, mais ſes feuilles ſont un peu larges.

MATRICAIRE.

La MATRICAIRE, l'Eſpargoutte, eſt une plante dont la racine eſt dure, garnie de fibres ; elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, cannelées, rameuſes, droites, aſſez dures & difficiles à rompre, accompagnées de feuilles molles, diviſées en lobes dentelés à leurs bords, d'une couleur vert-pâle ; d'une odeur forte & déſagréable, & d'une ſaveur amère. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des rameaux ; elles ſont radiées, compoſées de demi-fleurons blancs, qui entourent pluſieurs fleurons jaunâtres. Ses ſemences ſont menues & oblongues.

Cette plante fleurit en juin & juillet ; & ſe nomme chez les Botaniſtes *Matricaria vulgaris.* Tourn. 493. *Matricaria foliis compoſitis planis, foliolis ovatis inciſis, pedunculis ramoſis.* Linn. Hort. Cliff. 416. La Matricaire tire l'étymologie de ſon nom du mot matrice, parcequ'elle convient aux maladies utérines : on la cultive dans les jardins ; elle demande une terre graſſe & humide ; quand on en a une fois ſemé dans quelques endroits, elle ſe perpétue à jamais ; elle croît naturellement dans quelques endroits aux environs de Paris, & auprès du moulin de Boudonville, à un quart de lieue de Nanci.

On connoît encore en France une autre eſpèce de Matricaire : elle ſe nomme *Matricaria tanaceti folio ſemine majore.* On la trouve ſur le haut des collines de Mauret en Provence ; ſes tiges s'élèvent à la hauteur d'un pied & demi ; elles ſont accompagnées de feuilles

rondes, vertes, rangées le long d'une côte, semblables à celles de la tanaisie, sans aucune odeur. Ses tiges se subdivisent vers l'extrémité en plusieurs rameaux, qui soutiennent chacun une fleur radiée, dont le disque est un amas de fleurons jaunes, couronnés de dix-huit ou vingt demi fleurons blancs, adhérens à des embryons contenus dans un calice écailleux, qui se changent dans la suite en des semences oblongues, noires, attachées au fond du calice de la fleur: la racine de cette plante est noire & garnie de fibres; le temps de sa fleur est en mai & juin.

L'infusion de la Matricaire est très-bonne dans l'asthme; on conseille le bain de cette plante pour guérir les érésipèles, les inflammations & les duretés qui surviennent à l'extérieur du corps: on fait entrer ses feuilles & ses fleurs dans les lavemens qu'on prescrit dans les vapeurs des femmes & dans les coliques histériques.

La Matricaire est le vrai spécifique contre les maladies de l'*úterus*; elle est mise avec raison au rang des remèdes hystériques, nervins, emmenagogues & stomachiques; elle s'emploie en infusion: on fait infuser une poignée de ses feuilles & de ses fleurs dans un demi-septier de vin blanc pendant la nuit; l'usage de cette infusion, pendant quelques jours, est très-bien indiqué dans le chlorosis ou les pâles couleurs.

Quelques uns prétendent que la seule application des feuilles sous la plante des pieds provoque les mois. M. Chomel assure avoir vu des gens guéris du mal des dents, pour avoir inséré dans leurs oreilles des feuilles broyées de matricaire; mais c'est un remède bien violent & dangereux, par les fluxions qu'il peut occasionner.

Cheneau vante pour la migraine le cataplasme fait avec ses feuilles & appliqué sur la partie malade; ce cataplasme soulage aussi les douleurs de la goutte.

On attribue à la Matricaire une vertu vermifuge; la seule eau où elle a été macérée, suffit pour faire mourir les vers.

Simon Pauli ne se servoit dans la passion hystérique que d'une légère infusion théiforme de Matricaire, de fleurs de camomille & d'armoise. G. Hoffman, Tragus, Brassavole, prétendent que le suc de la Matricaire au poids de quatre onces, purge la pituite & la bile noire, & qu'il lève les obstructions.

Les Anglois & les Allemands regardent cette plante comme un excellent fébrifuge; le sirop de ses feuilles & sa conserve sont adoucissans, émolliens & diurétiques.

La Matricaire est aussi un excellent topique contre les tumeurs des mammelles & les douleurs fixes.

Anciennement les cultivateurs faisoient beaucoup usage de cette plante pour guérir leurs bêtes à corne attaquées de maux de gorge, de poitrine ou de poumon; on a plusieurs exemples de son efficacité même contre la pourriture. Dans le temps de la dernière maladie des vaches, un fermier de Cornouaille ayant peur que cette maladie n'exerceât ses ravages sur ses bestiaux, eut recours à la Matricaire: il broya une grande quantité de cette plante, & mêlant son jus avec un peu de bierre forte, il donnoit à chaque vache matin & soir un demi-septier de ce breuvage; au moment qu'il commença à user de ce remède, trois de ses bestiaux avoient les premiers symptômes de cette maladie; il les guérit par la seule Matricaire, & préserva les autres de la contagion.

Les abeilles ne peuvent supporter l'odeur de cette plante; ainsi ceux qui voudront se garantir de leur piquure, feront bien d'en avoir toujours quelques bouquets, sur-tout quand ils approcheront des ruches. On tire de la Matricaire une eau distillée & un esprit.



MAUVE.

LA MAUVE eſt une plante dont la racine eſt ſimple, blanche, peu fibreuſe, pivotante, du milieu de laquelle s'élèvent pluſieurs tiges hautes d'une coudée & plus; elles ſont cylindriques, velues, remplies de moëlle, de la groſſeur du petit doigt: les feuilles du bas ſont moins crénelées que celles du haut; elles ſont arrondies, velues, découpées par leurs bords en lobes obtus, portées par de longs pétioles velus; ſes fleurs ſont axillaires, au nombre de ſix ou ſept, monopétales, campaniformes, évaſées, partagées juſqu'en bas en cinq parties en forme de cœur, ayant le calice double. Son fruit a pluſieurs capſules orbiculaires, réunies par articulation, ſemblables à un bouton, enveloppé du calice intérieur de la fleur, renfermant des graines reniformes. Cette plante ſe nomme *Malva vulgaris, flore majore, folio ſinuato*. J. B. *Malva ſylveſtris*. Linn. Elle eſt pérennelle, & croît dans les haies & les chemins.

On trouve auſſi dans nos campagnes une autre eſpèce de Mauve, qu'on nomme *Malva ſylveſtris, folio rotundo*. Pin. Ces deux eſpèces ſont très en uſage en médecine; on en mâche les feuilles pour diſſiper l'enrouement; on les mange auſſi apprêtées avec du ſel & de l'huile, ou du beurre frais, pour amollir le ventre. Elles ont les mêmes propriétés que la guimauve, *voyez art. Guimauve*. Les jeunes pouſſes ſont propres pour calmer les maux de reins & faire uriner. On applique le ſuc de ces plantes avec de l'huile ſur les piquures des guêpes & des abeilles: leurs feuilles pilées avec celles de ſaule, arrêtent les progrès de l'inflammation, en les appliquant ſur la partie affectée; la décoction de mauve lâche le ventre; la raclure des racines eſt auſſi laxative, emmenagogue & hiſtérique. L'infuſion des fleurs priſe tous

les matins en guiſe de thé ſans ſucre, eſt très-bonne contre l'ardeur habituelle d'urine, & dans l'écoulement de la gonorrhée; la doſe eſt d'une chopine à prendre en deux fois le matin à jeun.

On trouve ſur cette plante deux ſortes d'inſectes; la première ſe nomme l'altiſe de la Mauve. *Altica nigra, elytris nigro-æneis ſtriatis, thorace rubro, pedibus nigris.* Geoff. Cet inſecte eſt noir, & a le corcelet & la tête rouge, avec les yeux noirs; ſes étuis ſont bleuâtres, preſqu'unis, & ſes pieds ſont rouges.

La ſeconde eſpèce d'inſecte eſt la chryſomele verte à corcelet rouge. *Chryſomela nigra, elytris cæruleo viridibus, thorace, pedibus antennarumque baſi rufis.* Geoff. 263. Le corps de cette chryſomele eſt noir: ſa tête eſt d'un noir verdâtre, ainſi que ſes antennes, dont la baſe eſt rougeâtre; ſon corcelet eſt large & de couleur rouge; ſes étuis ſont verdâtres, un peu bleus, parſemés, ainſi que le corcelet, de petits points ſerrés; les pattes ſont rouges, à l'exception des tarſes qui ſont noirs.

MELEZE.

LE MELEZE eſt un grand arbre dont la racine eſt rameuſe, ligneuſe, l'écorce de ſa tige liſſe, celle des branches raboteuſe, preſque écailleuſe; ſes branches ſont diviſées, étendues, pliantes, inclinées vers la terre; ſon bois eſt tendre & réſineux; ſes feuilles ſont plus petites, plus molles que celles du pin, obtuſes, moins pointues, raſſemblées en faiſceau: ou par houppes, ſur un tubercule de l'écorce; elles tombent & ſe renouvellent chaque année: ſa fleur a les caractères de celle du ſapin, excepté que ſes chatons ſont écailleux, arrondis, plus petits; ſes cones ou fruits ſont moins alongés, plus petits, plus pointus que ceux du ſapin,

ils sont d'un pourpre violet. Cet arbre se nomme *Larix folio deciduo, conifera*. J. B. *Pinus larix*. Linn. Il croît sur les Alpes & les montagnes du Dauphiné ; on en voit aussi sur les Pyrénées.

Les Melezes s'élèvent de graine, que l'on doit semer dans une planche de terre légère, à l'exposition du levant, ou bien dans des caisses ou pots que l'on emplira de terre légère, & que l'on enterrera au pied d'une haie ou d'un mur qui ne reçoive que le soleil du matin ; il faut couvrir cette graine d'un quart de pouce de terre légère, & l'arroser doucement lorsque le temps est très-sec : si la graine est bonne, elle paroîtra au bout d'environ six semaines ; alors il faut défendre soigneusement ce semis contre les oiseaux, ils arracheroient, sans cela, les petites plantes, qui au sortir de la graine portent encore pendant quelque temps la coque à leur sommité ; on arrosera quelquefois ce semis par les temps secs, sur-tout s'il est dans des pots ou dans des caisses, & on le nettoyera exactement des mauvaises herbes qui étoufferoient en peu de temps ces jeunes arbres, si délicats, qu'ils ne peuvent souffrir pendant les premiers mois ni le soleil ni les grands vents. Au mois d'octobre, s'ils sont dans des pots ou dans des caisses, il faudra les placer dans un endroit où ils soient à l'abri des vents froids, qui leur sont nuisibles, tant qu'ils sont jeunes, quoiqu'ils les supportent à merveille étant plus âgés, & qu'ils résistent même au froid le plus excessif des hivers.

A la fin de mars, ou au commencement d'avril, ces Melezes doivent être plantés dans une planche d'une terre fraîche, à dix pouces en tout sens les uns des autres, ayant attention de mettre de la menue paille autour de leurs pieds, & de les arroser quelquefois, de peur que le soleil & le vent ne portent la sécheresse jusqu'à leurs tendres racines : ils peuvent rester pendant deux ans dans cette planche ; durant ce temps il faudra les nettoyer avec soin, & si quelques-uns croissoient de

travers, ce qui n'arrive que trop ſouvent, on feroit bien de les attacher ſur des petits bâtons pour les redreſſer, car ſi pendant leur première jeuneſſe on leur a laiſſé prendre un mauvais pli, rarement enſuite pourra-t-on les redreſſer ; ces deux ans écoulés, on pourra les mettre en pépinière.

Pour cet effet, choiſiſſez un canton de terre légère, qui ſoit fraîche, ſans être trop humide ; après qu'elle aura été bien fouie, & qu'on en aura extirpé les vieilles racines, applaniſſez-la, & faites-y des rigoles de trois pieds en trois pieds, pour y placer, à dix-huit pouces les uns des autres, les jeunes Melezes qu'on aura enlevés avec de bonnes mottes. Il faudra, lorſqu'ils ſeront plantés, les entourer de menue paille pour prévenir le deſſéchement de la terre. La meilleure ſaiſon pour cette tranſplantation, c'eſt la fin de mars ou le commencement d'avril, peu de temps avant que ces arbres pouſſent : ſi on les tranſplante plutôt, il eſt rare qu'ils réuſſiſſent auſſi bien.

Tant qu'ils ſont dans cette pépinière, il faut continuellement en arracher les mauvaiſes herbes, & de plus labourer la terre entre les rangées, afin qu'en s'ameubliſſant elle permette aux racines de cet arbre de s'étendre ; s'il s'en trouve quelques-unes de coupées, elles pouſſeront d'autant plus de fibres, les Melezes ſe tranſplanteront plus ſûrement, & c'eſt-là un grand avantage de ces labours, dont le ſecond objet eſt de détruire radicalement les mauvaiſes herbes.

M. Miller, jardinier Anglois, des ouvrages duquel nous avons tiré toute la culture de ces arbres, ne voudroit pas qu'on les taillât en pyramide, comme on fait d'ordinaire, mais qu'on ſe contentât de bien diriger leurs flêches, tant dans la pépinière que lorſqu'ils ſeront plantés à demeure, car ils ne ſont jamais plus beaux qu'avec leur port naturel, & ils deviennent très-hauts quand ils ſont plantés dans une terre qui leur convient.

Lorſque vous voulez tranſplanter les Melezes à

demeure, enlevez-les pendant la saison indiquée plus haut, avec de bonnes mottes de terre, appuyez-les contre de forts tuteurs, pour qu'ils ne soient pas tourmentés par les vents, & mettez de la litière autour du pied de ces arbres.

Lorsqu'on les plante à demeure, ils ne réussissent jamais mieux que quand ils ont deux pieds ou deux pieds & demi de haut; ceux que l'on plante plus grands ne viennent pas si vîte que les premiers: les Melezes se plaisent beaucoup sur le penchant des côteaux arides, ou peu d'autres espèces d'arbres croîtroient aussi bien.

Le Meleze convient très-bien dans les bosquets du printemps, soit à cause de sa verdure, soit pour le bel effet que produisent les cones pourprés de ses fleurs femelles.

Le bois du Meleze est d'un grand usage, & il est bien supérieur à celui du pin & du sapin, en ce qu'il est beaucoup plus dur, & qu'il résiste à l'air & à l'eau. Dans le pays des Grisons, on en fait des conduits de fontaines, & de petites planchettes avec lesquelles l'on couvre les maisons; on en fait aussi dans ce pays des chassis de vitres, qui font un objet de commerce. Ce bois s'emploie préférablement aux autres bois résineux pour la charpente, la menuiserie & l'architecture navale. On en distingue de deux espèces, le rouge & le blanc: le premier est préféré, parcequ'il est beaucoup plus dur que l'autre; mais il est très-possible que ces bois ne viennent pas de deux espèces différentes de Meleze. Le rouge est sans doute d'un viel arbre, ou ce qui revient au même, d'un arbre en terre maigre & séche, & le blanc d'un arbre vigoureux en terre humide.

On lit dans Vitruve, que César ayant fait faire un grand feu au pied de la porte de la ville de Larisse, cette porte ne put jamais s'enflammer: on reconnut, ajoute-t-il, qu'elle étoit de bois de Larix ou de Meleze, arbre fort commun dans les environs. Cette relation

paſſe toute vraiſemblance, car le bois de Meleze étant très-réſineux, eſt auſſi très-combuſtible; on prend même de grandes précautions contre le feu dans les pays où les maiſons ſont couvertes de marrain de Meleze, on fait avec ce bois un charbon très-eſtimé.

Dans le Briançonnois, où les Melezes ſont ſi abondans qu'on n'y trouve preſque point d'autres arbres, on apperçoit pendant la belle ſaiſon une prodigieuſe quantité de baquets aux pieds de ces arbres, où tombe la réſine du Meleze, qui coule par de petites goutières de bois ajuſtées à des trous de tarière qu'on a faits aux troncs des Melezes, environ à deux pieds au-deſſus du niveau de la terre, & les petits baquets ſe rempliſſent en fort peu de temps.

Les arbres trop jeunes ou trop vieux ne donnent que peu de thérébentine: ainſi on ne s'attache qu'à ceux qui ſont dans leur plus grande vigueur.

Quoiqu'il ſuinte quelques gouttes de thérébentine de l'écorce, dans la ſaiſon où la ſéve eſt plus abondante, il paroît que ce ſuc eſt répandu dans le corps ligneux, puiſqu'en coupant par tronçons l'arbre le plus ſain, on trouve dans l'intérieur du bois, à cinq ou ſix pouces du cœur, & à huit ou dix pouces de l'écorce, des dépôts de cette réſine liquide, qui ont quelquefois un pouce d'épaiſſeur, trois ou quatre pouces de largeur, & autant de hauteur. Dans un tronc de quarante pieds de longueur, on trouve quelquefois juſqu'à ſix de ces principaux réſervoirs, & quantité de petits. Si on les entame avec la coignée, la thérébentine en coule abondamment, & les ſcieurs de long redoutent beaucoup ces réſervoirs, qui empêchent la ſcie de couler.

Les Melezes jeunes & vigoureux n'ont preſque jamais les réſervoirs dont nous venons de parler: ces dépôts ne ſe forment que dans les troncs des gros arbres qui commencent à entrer en retour, & ils ſont ſitués à ſix ou huit pieds de terre entre les couches ligneuſes, ordinairement plus près de l'axe de l'arbre que de l'écorce;

plus les cavités sont près du centre, plus elles sont grandes & remplies de thérébentine.

Une preuve encore que ce bois est extrêmement gras & résineux, c'est que dans le pays on bâtit des maisons ou cabanes, en posant de plat les unes sur les autres, des pièces de bois quarrées qui ont un pied de face. Dans les encoignures, & vis-à-vis les refends, les poutres sont entaillés à mi-bois pour former les liaisons.

Ces maisons sont blanches quand elles sont nouvellement bâties, mais au bout de deux ou trois ans elles deviennent noires comme le charbon, & toutes les jointures sont fermées par la résine, que la chaleur du soleil a attirée hors des pores du bois. Cette résine qui durcit à l'air, forme un vernis luisant & poli, qui est fort propre: ce vernis rend ces maisons impénétrables à l'eau & au vent, mais aussi très-combustibles; c'est ce qui a obligé les magistrats d'ordonner par un réglement de police, qu'elles seroient bâties à une certaine distance les unes des autres.

Aux environs de Briançon, où il ne paroît pas qu'on fasse commerce de la thérébentine que produit le Meleze, les paysans qui en ramassent pour leur usage, font avec la coignée, au pied de ces arbres, des entailles de six pouces de profondeur, & ils ramassent la thérébentine qui coule sur le plan horisontal de la plaie; mais dans les pays où on en fait un commerce, ils se servent de tarières qui ont jusqu'à un pouce de diamétre, & ils percent les Melezes vigoureux en différens endroits, commençant à trois ou quatre pieds de terre, & remontant jusqu'à dix ou douze; ils choisissent l'exposition du midi, & les nœuds des branches rompues où ils voient suinter de la thérébentine: ils ont soin que le trou soit un peu en pente, & qu'il ne pénétre pas jusqu'au centre de l'arbre.

A ces trous ils ajustent des goutières faites de bois de Meleze, qui ont un pouce & demi de grosseur, sur quinze à vingt de longueur; une des extrémités de ces

goutières se termine en forme de cheville, dont le centre est percé d'un trou qui peut avoir six ou huit lignes de diamètre : on fourre cette extrémité dans les trous faits aux Melezes, & la thérébentine coule par l'ouverture du bout de cette goutière, d'où elle se répand dans des auges de bois préparées pour la recevoir.

Les soirs & les matins, depuis la fin de mai jusqu'à la fin de septembre, chaque paysan visite ses auges, & ramasse la thérébentine dans des seaux ou baquets de bois, pour la transporter à la maison : ils bouchent avec des chevilles les trous qui n'ont point donné de liqueur & ceux qui cessent d'en fournir, & ils ne les rouvrent que douze ou quinze jours après ; alors ces trous fournissent ordinairement plus de résine que les autres, & ils en donnent toujours de plus en plus, jusqu'à ce que le froid resserre le bois & arrête tout écoulement. Un Meleze bien vigoureux peut fournir chaque année sept à huit livres de thérébentine, pendant quarante ou cinquante ans. S'il s'est mêlé quelques feuilles ou autres immondices dans les auges, on passe la thérébentine dans des tamis de crin fort grossiers, & l'on en remplit des outres, qu'on porte à Briançon ou à Lyon, pour la vendre aux marchands. Cette thérébentine cuite reste toujours coulante, & de la consistance d'un sirop bien cuit.

La résine ou la thérébentine de Meleze, qui coule dans les baquets, se distille quelquefois dans de grandes cucurbites de cuivre ; on y ajoute de l'eau, & à l'aide du feu, on retire avec l'eau une huile essentielle, qui n'est pas cependant si estimée que celle qu'on retire de la thérébentine de sapin, quoiqu'on l'emploie aux mêmes usages.

On trouve au fond de la cucurbite après la distillation, une résine épaisse, ou une espèce de colophane grasse qu'on emploie comme celle du pin, & avec laquelle on peut faire du brai gras. *Voyez art. Pin.*

Les Melezes qui ont fourni beaucoup de résine par les moyens que nous venons de détailler, ne sont pas esti-

més pour les bâtimens : on ne les emploie guères qu'à bruler, ou pour faire du charbon, qui est même plus léger & moins bon que celui qu'on fait avec les arbres qui n'ont point fourni de résine.

Ordinairement on n'abat, pour employer dans les ouvrages de charpente, & pour refcier en planches, que les Melezes jeunes & vigoureux, parcequ'outre que leur bois est plus sain, on n'y trouve point de cavités. Mais si on est obligé d'employer des arbres qui entrent en retour, alors quand l'arbre est abattu, on voit, à l'inspection des souches, s'il y a dans la pièce de grandes ou de petites cavités : si les cavités sont petites, on sait qu'elles se fermeront à mesure que l'arbre se desséchera ; mais si elles sont grandes, on retranche le gros bout qui ne sert qu'à bruler, & l'on équarrit le reste ; car il est rare qu'on trouve les cavités dont il s'agit au-dessus de huit pieds de terre.

Vilsen, Hollandois, qui a écrit sur l'architecture navale, fait mention d'un vaisseau trouvé à douze brasses de profondeur dans les mers du nord, qui étoit de Meleze & de Cyprès ; ces bois étoient devenus si durs, qu'ils résistoient au fer le plus tranchant ; ils étoient parfaitement sains, quoiqu'ils fussent submergés depuis plus de mille ans ; c'est sur le bois de Meleze que Raphaël & d'autres grands peintres ont laissé des monumens éternels de leur art, avant qu'on eût imaginé de peindre sur la toile.

La thérébentine de Meleze, qui est ce qu'on appelle la thérébentine de Venise, quoiqu'elle n'en vienne point, doit être nette, claire, transparente, de consistance de sirop épais, d'un goût amer, d'une odeur forte & désagréable : on l'emploie comme celle du sapin, connue sous le nom de thérébentine claire, pour les maladies des reins & de la vessie, & pour déterger les ulcères intérieurs, mais elle est plus âcre, & plus irritante : elle entre dans la composition de beaucoup d'emplâtres, & dans celle des vernis.

La thérébentine du Meleze eſt moins chaude & moins âcre que celle du pin : quand les payſans des environs de Briançon ont mal aux reins, ou lorſqu'un effort ou une chute leur font ſentir des douleurs internes, ils en prennent une ou deux cueillerées dans un bouillon; l'on dit qu'un gros de cette thérébentine eſt un purgatif convenable dans la phthiſie, & qu'elle peut même la guérir en évacuant les humeurs viciées.

Les fruits & les feuilles du Meleze ſont aſtringens; l'écorce des jeunes Melezes ſert, ainſi que celle de chêne, à tanner les cuirs.

On trouve ſur cet arbre un agaric blanc très-amer; vers la fin de mai & en juin, après que les feuilles ſont développées, & dans le fort de la ſéve, les Melezes des Alpes portent de petits grains blancs, dont la groſſeur eſt à-peu-près comme celle des ſemences de coriandre, faciles à écraſer, un peu gluans, & d'un goût fade comme la manne de Calabre; les jeunes Melezes en ſont tout blancs avant d'être frappés du ſoleil, qui diſſipe bientôt tous les grains qu'on n'a pas ramaſſés; les pâtres qui ſe plaiſent à ſucer ces grains, en ſont purgés : c'eſt-là la manne de Dauphiné ou de Briançon.

Quand il s'élève un vent froid pendant la nuit, & quand le ciel eſt couvert, on ne trouve point de manne ſur les arbres; mais plus la roſée eſt forte, plus les arbres ſont chargés de manne le matin; elle ſe trouve plus abondamment ſur les arbres jeunes & vigoureux; les vieux n'en ont que ſur les branches nouvelles qui partent du tronc ou des groſſes branches : cette manne n'eſt pas un objet de commerce pour le pays.

MELILOT.

LE MELILOT, le Mirlilot, eſt une plante dont la racine eſt blanche, pliante, garnie de quelques fibres

capillaires & fort courtes ; ses tiges sont droites, quelquefois de la hauteur d'un homme ; ses feuilles sont alternes, trois à trois, ovales, légèrement dentées, ayant la foliole impaire pétiolée : ses fleurs sont en grappe, pendantes, axillaires, jaunes, semblables à celles du trèfle. *Voyez art. Trèfle.* Son fruit est un légume plus long que le calice, contenant deux semences arrondies & jaunâtres. Cette plante se nomme *Melilotus officin. Germaniæ*. Pin. *Trifolium melilotus officinalis*. Linn. Elle est bis-annuelle, & croît dans les haies & les buissons.

On trouve en Bourgogne une autre espèce de Melilot qu'on nomme, *Melilotus capsulis renisimilibus, in capitulum congestis*. Tourn. Pluknet dit que cette dernière espèce déplaît aux chevaux.

Le Melilot commun est redouté des laboureurs, parcequ'on le sépare très-difficilement du bled, que la graine de l'un mûrit à-peu-près en même temps que l'autre, & qu'il ne faut qu'une petite quantité de graines de ce Melilot dans un sac de bled que l'on met au moulin, pour donner à la farine & au pain une odeur désagréable & un goût d'emplâtre. L'odeur de cette plante est plus agréable dans la campagne après la pluie qu'en un autre temps.

On fait usage du Melilot pour résoudre les inflammations des yeux, de la matrice, du fondement & des testicules, en l'y appliquant après l'avoir fait cuire, soit avec du vin, soit avec de la fleur de farine de froment, & de l'eau commune : on y ajoute quelquefois de la farine de fénugrec, ou un jaune d'œuf.

En général le Melilot résout & amollit, comme la camomille, & appaise les douleurs de quelque partie que ce soit. On fait bouillir légèrement dans deux pintes d'eau une poignée de ses fleurs, avec autant de celles de camomille, pour appaiser les douleurs de la colique, adoucir les ardeurs d'urine, & calmer les inflammations du bas ventre. On emploie les feuilles & fleurs de ces deux

deux plantes ensemble, dans les lavemens carminatifs, émolliens, & adoucissans; on ajoute à la colature quelques gouttes d'huile d'anis: on fait usage de ces mêmes plantes pour les bains, dans la néphrétique, de même que dans les cataplasmes émolliens qu'on prescrit pour les inflammations du bas-ventre & des parties qui l'avoisinent.

Dans la colique venteuse on trempe un morceau de drap dans les décoctions de ces plantes, & après l'avoir un peu exprimé, on l'applique sur le ventre; on renouvelle cette fomentation d'heure en heure, & on met des linges chauds par-dessus, pour entretenir la chaleur. Ce remède convient aussi dans l'hydropisie tympanite, & dans la tension & l'inflammation du bas-ventre; on peut ajouter à la fomentation d'autres plantes qui ont à-peu-près la même vertu: un savant médecin recommande intérieurement la décoction des fleurs de Melilot pour les fleurs blanches. M. Loeseke assure qu'il a guéri des tumeurs considérables des mammelles & des testicules, par l'application des fleurs de Melilot jointes au camphre. On prépare avec les fleurs de cette plante une huile par infusion & décoction qui entre dans l'emplâtre *Diabotanum* du Dispensaire de Paris.

MELINET.

Le MELINET est une plante dont la racine est pivotante, fusiforme; sa tige est herbacée, cylindrique, rameuse, lisse, haute d'un pied; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, simples, entières, rudes au toucher; ses fleurs sont pédunculées sur les côtés de la tige, monopétales, campaniformes, dont le tube est court, le limbe tubulé, renflé, divisé en ses bords en cinq parties, évasé: toute la corolle est d'un rouge pourpre; il y en a une variété jaune: le calice de ces fleurs est divisé en cinq parties, dont une plus grande & une plus pe-

tite que les autres ; son fruit est composé de deux corps osseux, applatis d'un côté, arrondis en dehors, divisé extérieurement en deux loges remplies de semences obrondes & terminées en pointe.

Cette plante se nomme *Cerinthe quorumdam major, flore ex rubro purpurascente.* Tourn. *Cerinthe major.* Linn. Elle est annuelle ; on en trouve à Pézenas dans le Languedoc. On lui attribue une vertu rafraîchissante, légèrement astringente : on s'en sert en décoction ; on emploie son eau distillée dans les inflammations des yeux.

MELISSE.

LA MELISSE est une plante dont la racine est ligneuse, longue, ronde & fibreuse ; ses tiges sont nombreuses & s'élèvent à la hauteur de deux pieds ou environ, de forme presque quarrée, fermes & rameuses : ses feuilles sont oblongues & pointues, approchant de celles de la menthe, couvertes de petits poils courts, dentelées sur les bords, d'un verd clair, d'une odeur de citron, fort agréable, & d'un goût un peu âcre : ses fleurs naissent des aisselles des feuilles, & elles y forment des anneaux, mais qui ne sont pas entiers autour de la tige, ni tout-à-fait verticillés ; elles sont petites, formées en gueule, rougeâtres ou jaunâtres en naissant formant une espèce de tuyau découpé en deux lèvres, soutenu par un calice fait en cornet velu : à chaque fleur succèdent quatre graines un peu oblongues, collées ensemble, enfermées dans le calice où tenoit la fleur.

Cette plante fleurit en juillet & août, & se nomme chez les Botanistes *Melissa hortensis.* Tourn, 193. *Melissa floribus ex alis inferioribus subsessilibus.* Hort. Cliff. 307. En françois Melisse citronnée, Herbe de citron, Citronade ou Citronelle, Poncirade, Piment

des mouches ou des mouches à miel ; en Provençal *Poncirado*, en Languedocien *Citrounelle.*

Cette plante croît naturellement en Provence, au rapport de Garidel, & à Coulondres & Valene aux environs de Montpellier : on la cultive aussi dans les jardins de Paris & par toute la France ; on ne la multiplie communément que de plants enracinés, quoiqu'elle vienne également de graine. On sépare les rejettons des vieux pieds qui en produisent beaucoup ; on les plante au mois de mars en bonne terre, bien fumée, en situation un peu ombragée, principalement autour des arbres fruitiers, où ils se plaisent parfaitement bien. Cette plante dégénère quelquefois en une espèce de lamium puant ; on la coupe toutes les années deux fois à rase terre, en été & en automne, elle repousse aussitôt ; elle se soutient en place pendant fort longtemps, & supporte tous les mauvais temps, sans qu'il soit besoin d'user de précautions.

On se sert rarement de cette plante parmi les alimens, quelquefois cependant on emploie ses jeunes feuilles dans les fournitures de salade : tout ce qui flatte le plus chez elle, c'est son odeur aromatique.

Ses principales propriétés sont pour la médecine ; on s'en sert avec succès : ses feuilles séches, ou même fraîches, infusées en guise de thé, sont souveraines pour toutes les maladies du cerveau, & pour celles des femmes, pour les palpitations de cœur, pour les défaillances, les vertiges, la paralysie même & le mal caduc : on peut également en mettre une poignée bouillir légérement dans un bouillon de veau, sans sel ; ce bouillon est un des meilleurs remèdes qu'on puisse donner dans les vapeurs. Il faut cueillir ces feuilles avant que la plante fleurisse, parcequ'autrement elles sentent la punaise ; celles qu'on cueille en automne ne sont pas aussi aisées à conserver, parcequ'elles ont moins de sel volatil huileux, & que par conséquent elles sont moins cordiales.

M. Agnan donne la méthode pour faire sécher la

Meliſſe comme le thé des Indes, ou pour la mettre en rouleau comme le tabac; il l'appelle le thé de la France. Cueillez, dit-il, au mois de juin les feuilles de Meliſſe, le matin avant le lever du ſoleil; mettez-les à l'ombre entre des papiers, ayant auparavant ôté les branches, que vous faites bouillir dans l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites; paſſez enſuite par un linge, & continuez de faire bouillir la décoction juſqu'à réduction de moitié: trempez dans cette eau toutes les feuilles de Meliſſe ſéches, mettez-les enſuite ſécher à l'ombre comme auparavant, enſorte cependant qu'elles conſervent aſſez d'humidité pour pouvoir les rouler aiſément, en les mettant dans une ſerviette les unes ſur les autres, à la hauteur d'un demi-pied; roulez enſuite la ſerviette qui renferme les feuilles, & ſerrez-la fortement avec des cordes, afin que ces feuilles puiſſent former un rouleau: laiſſez cette ſerviette bien nouée ſécher à l'ombre dans un lieu ſec, comme ſur un four, ou à la cheminée, & au bout de deux ou trois mois ôtez les cordes; mettez enſuite cette Meliſſe dans des boëtes bien fermées, pour s'en ſervir au beſoin; on doit en uſer comme du thé des Indes.

Cette eſpèce de thé eſt ſuivant le même auteur, diurétique, inciſive, vulnéraire; il convient dans la goutte & la gravelle, purge & purifie la matrice, provoque le flux périodique des menſtrues, guérit les fleurs blanches, appaiſe les vapeurs, fortifie l'eſtomac, & rappelle la mémoire.

Avicenne & les Arabes ſont les premiers qui ont connu les vertus de la Meliſſe.

On fait avec les jeunes pouſſes de Meliſſe, pilées & mêlées avec des œufs & du ſucre, des eſpèces de gâteaux qu'on fait manger aux femmes dans les ſuppreſſions de lochies: on ordonne auſſi la décoction de cette plante mêlée avec du nitre, dans les indigeſtions qui proviennent d'avoir mangé trop de champignons.

Simon Pauli aſſure avoir guéri une femme de la jau-

nisse & d'une affection mélancholique invétérée, en lui faisant prendre matin & soir un opiat fait de la conserve de Melisse, de bourrache, de buglosse, la confection alkermès, & le sirop des cinq racines apéritives.

La préparation la plus ordinaire de la Melisse est son eau distillée, laquelle est simple ou composée ; l'eau de Melisse simple s'ordonne dans les potions cordiales & histériques, à la dose de quatre à cinq onces : la composée, plus connue sous le nom d'eau des Carmes, que sous celui d'eau de Melisse, n'est point un secret particulier aux Carmes, comme beaucoup de gens se le sont imaginé : M. Baron en a donné la dispensation dans sa Chymie de Lémery, & nous dans notre traité historique des plantes de la Lorraine ; on en trouve aussi une très-bonne formule dans les Elémens de pharmacie de M. Baumé.

On estime beaucoup l'eau de Melisse composée, contre l'apoplexie, la léthargie & l'épilepsie, contre les vapeurs, les coliques, la suppression des menstrues, & la rétention d'urine ; on la préfère à celle de la reine de Hongrie, autrefois si vantée : elle se donne à la cuillerée, ou pure, ou mêlée avec un verre d'eau, suivant les différentes maladies plus ou moins violentes.

Forestus recommande la Melisse contre les palpitations de cœur & les défaillances ; Rondelet contre la paralysie, le mal caduc & les vertiges ; Simon Pauli contre la mélancholie & la suppression des menstrues ; Rivière contre la manie.

On prétend que la Melisse infusée dans le vin, le rend agréable, & guérit le panaris, quand on l'applique par-dessus en cataplasme.

On trouve dans les grands bois de la France, une autre espèce de Melisse qu'on nomme Melisse des bois, Melisse sauvage ou bâtarde : *Melissa humilis, latifolia maximo flore purpurascente*. Tourn. 193. On en trouve dans le Lyonnois, la Provence, le Languedoc, la Bourgogne, l'Isle-de-France, la Lorraine, la Bretagne, & ailleurs.

Cette espèce diffère de la précédente par ses tiges beaucoup plus basses & moins rameuses, par ses feuilles plus velues & plus longues, par ses fleurs plus grandes, par son odeur désagréable, & par ses racines qui approchent de celles de l'aristoloche menue.

Cette plante est vulnéraire ; Tournefort la vante beaucoup dans la suppression d'urine, pourvu qu'il n'y ait point d'inflammation ni de fièvre. Garidel & Mappus confirment ce sentiment. Nous avons rapporté dans notre traité historique des plantes de la Lorraine, la manière de préparer cette espèce de Mélisse, lorsqu'on l'ordonne dans ces cas ; voyez aussi notre traité intitulé, *Médecine bourgeoise.*

Suivant Mappus déja cité, les feuilles de cette plante coupées avec la fleur, & séchées à l'ombre, sont très-bonnes dans les maladies des reins, si on prend tous les jours trois ou quatre fois l'infusion en guise de thé, adoucie avec du sucre ou de la réglisse : elles sont aussi recommandées dans la rétention d'urine ; on oint pour lors extérieurement la région du bas-ventre avec de l'huile tiède, dans laquelle on aura fait cuire un oignon.

MELON.

LE MELON est une plante dont la racine est branchue & fibreuse ; ses tiges sont longues, rampantes, sarmenteuses, rudes au toucher : ses feuilles sont anguleuses, arrondies, aussi dures au toucher, plus petites que celles du concombre ; ses fleurs sont axillaires, semblables à celles du concombre, *voyez cet article*, mais plus grandes, mâles ou femelles : son fruit est renflé, ayant une surface raboteuse, à côtes, d'un verd jaunâtre, divisé en trois loges, renfermant des semences presqu'ovales & applaties. Cette plante se nomme *Melo vulgaris*. Pin. *Cucumis melo*. Linn. On la cultive dans nos jardins : il y en a une infinité d'espèces, dont les meilleures se

réduisent à neuf. La premiere est le Melon françois, autrement le Melon maraicher, dont il y a plusieurs variétés ; on en voit de régulièrement ronds ; on en voit d'applatis, d'autres d'une forme alongée ; il y en a qui brodent plus, d'autres qui brodent moins ; à ceux-ci le feuillage est plus découpé, à ceux-là il l'est moins ; les uns sont plus hâtifs, les autres plus tardifs ; en général le Melon maraicher a la peau extrêmement brodée dans toute sa circonférence, sans côtes marquées, & il est fort plein ; il diffère en ce point des Melons des pays chauds, qui tous ont la côte sensiblement marquée & très-épaisse, & qui sont autant vuides que pleins, ayant par conséquent peu de chair, quoique délicieuse : la couleur en est fort rouge, il a beaucoup d'eau, mais le goût, (article essentiel,) n'en est pas toujours également bon ; dans les années séches & chaudes, il est vineux & assez sucré ; dans les années froides & pluvieuses, l'art le fait venir à la vérité, mais il ne peut lui donner toute la qualité qu'il pourroit avoir dans les années séches.

La seconde est le Melon long des Carmes ; il vient originairement de Saumur, de même que le rond ; il fut apporté au potager du Roi, d'où il passa chez les Carmes, qui s'appliquèrent particulièrement à le cultiver : il est d'une forme ovale, de moyenne grosseur, médiocrement brodé, & sans aucune côte marquée ; sa chair est plus ou moins rouge, pleine d'une eau fort sucrée, d'un goût relevé ; mais elle est quelquefois un peu molle & pâteuse ; il ne faut pas le laisser trop mûrir ; sa peau jaunit un peu en mûrissant.

La 3e est le S. Nicolas ; il a la forme alongée, la couleur un peu verdâtre, les côtes régulièrement marquées, la grosseur médiocre, la côte fort mince, la chair ferme, rouge, pleine d'eau, sucrée, vineuse, & supérieure en finesse aux deux autres dont nous venons de parler ; il mérite la préférence : le Melon d'Avignon est le même que le S. Nicolas.

La 4e le Melon de Langeais ; il porte e nom du pays où il a été plutôt connu, s'il n'y a pas pris naissance. Sa forme est un peu alongée ; il est marqué régulièrement à côtes, d'un gros verd en naissant, & d'un jaune doré en meurissant ; sa grosseur varie suivant les années ; il est quelquefois fort petit, & il vient d'autres fois aussi gros que celui des maraichers ; il est sujet de même à broder plus ou moins, & quelquefois il ne brode point du tout : sa chair est rouge & ferme, son goût sucré & vineux ; il a beaucoup d'eau, & est fort rempli.

La 5e le Melon à graine blanche ; c'est une espèce de Melon des Carmes fort hâtive : sa forme est ovale, de moyenne grosseur ; sa peau est verte & lisse, qui ne change que fort peu en mûrissant ; sa chair est pleine d'eau sucrée, mais pas assez relevée ; il est fort délicat à élever ; sa graine est blanche, & lui a fait donner son nom.

La 6e le Melon à graine rouge ; il est rond, de moyenne grosseur : sa chair est ferme, rouge, & d'un goût sucré & vineux ; il mûrit en juillet ; sa graine est d'un jaune doré presque rouge.

La 7e le Melon marin, est une espèce de Melon maraîcher d'une forme ronde, un peu applatie, ayant une espèce de couronne autour de l'œil ; sa chair est ferme & rouge ; son goût sucré & vineux ; il est fort plein, il brode parfaitement, & devance ordinairement pour la maturité le maraicher de quinze jours.

La 8e le Melon de Florence, dont le nom propre est Cantalupi ; il y en a de quatre sous-espèces : le verd, le noir, l'orangé & le blanc : tous les quatre sont également marqués, à côtes, très-pleins & très-hâtifs ; ils diffèrent entr'eux en ce qui suit.

Le verd est petit, un peu alongé, ayant quelques verrues, la peau verte, peu brodée, la chair rouge & sucrée ; il jaunit un peu en mûrissant du côté du soleil ; son défaut est de fendre, quand il meurit parfaitement ; c'est un excellent Melon. Le noir est d'un verd plus

foncé, rond & petit, chargé de même de verrues; il fend aussi, mais il ne change point de couleur en mûrissant; c'est le plus estimé des quatre: on l'appelle en Italie le Melon des saints. L'orangé a la forme alongée sans verrues; il jaunit en mûrissant, brode un peu, & ne fend point, mais son goût est un peu moins relevé que celui des deux précédens. Le blanc a la forme ronde & il est marqué à côtes comme les autres, mais il est plus gros; sa chair est blanche, pleine d'eau, & fort sucrée; sa côte est assez épaisse; il a par conséquent moins de chair.

La 9e le gros Sucrin de Tours, est de la grosseur des Maraichers, extraordinairement brodé, & inégalement rond, ayant des côtes imperceptiblement marquées; sa chair est ferme & rouge, d'un goût sucré & relevé, pleine d'eau; il jaunit peu en mûrissant; c'est un excellent Melon; il y a une variété de Sucrin de Tours qu'on nomme petit Sucrin, dont la petitesse diminue le mérite.

Les pays méridionaux sont les plus favorables à ce fruit, aussi son goût y est beaucoup plus relevé qu'ailleurs, & il n'y demande presqu'aucun soin pour sa culture; on le séme en pleine terre comme tous les légumes, & on le laisse venir à sa liberté, sans aucune culture que de le serfouir une fois ou deux; le soleil fait le reste, & lui donne une qualité que les nôtres n'ont jamais au même dégré; cependant il y a des années où les nôtres en approchent fort. Sa culture demande beaucoup de soins dans nos climats; voici comment on s'y prend pour faire réussir cette plante. On prépare au commencement de janvier la couche pour semer les Melons, on lui donne ordinairement neuf pieds de longueur, on place vingt cloches sur la longueur, & on peut mettre vingt-cinq à trente grains sous chaque cloche; quand on ne veut pas élever tant de pieds de Melons, on séme de la laitue & des concombres sous les cloches qui sont de reste. La couche ne doit avoir

que deux pieds & demi ou trois de largeur, pour être plus facile à réchauffer, & trois pieds & demi de hauteur avant que d'être chargée de terreau; on ne met que trois pouces de terreau par-dessus la couche, ensuite on la dresse; le terreau, pour qu'il soit bon, doit être de deux ans, qui n'ait encore rien produit, & qui ait été souvent remué.

Les maraichers en général ne commencent à semer ces gros Melons qu'à la fin de février, ils s'épargnent par-là un mois de soins, mais le fruit en est d'un mois plus tardif; quand la couche est faite, on la couvre pendant quelques jours pour l'échauffer; lorsqu'elle est assez chaude, on plante la graine de Melon sous cloche, dans des trous qu'on fait avec le doigt, & qu'on espace à deux pouces l'un de l'autre; on met deux ou trois grains dans chacun, sans les recouvrir, ou du moins fort légèrement.

Il est à souhaiter que le jour que l'on séme se trouve beau, pour lors on laisse la couche découverte jusqu'au coucher du soleil; mais on ne peut pas différer, quelque temps qu'il fasse, quand elle est à son point de chaleur. Dans le cas où on se trouve menacé de neige ou de verglas, ou que la gelée vient subitement, il faut couvrir aussi-tôt qu'on a semé, & borner les cloches, c'est-à-dire, les emmailloter avec de la litière ou du regain, de façon qu'elles en soient entièrement couvertes, & doubler les couvertures pendant la nuit, suivant que le temps le demande: on doit aussi avoir attention d'enfoncer un peu les cloches dans le terreau, pour qu'il n'y entre point d'air. Quinze jours après il faut encore en semer quelques cloches sur un autre bout de couches, & continuer de quinze en quinze jours, jusqu'à la fin de mars, pour suppléer au défaut des premiers lorsqu'ils viennent à périr, & pour en avoir en même temps qui se succèdent jusqu'au mois de septembre. Souvent ceux qui viennent dans l'arrière saison sont meilleurs que les premiers, la raison en est

qu'ils ont pris naissance dans le beau temps, & qu'une suite de beaux jours les a formés.

La première semence bien soignée lève six à sept jours après qu'elle est mise en terre, quelque rigueur de temps qu'il fasse : quand le plan commence à se fortifier, il faut le chausser, c'est-à-dire, approcher avec le doigt un peu de terreau au pied, & le presser légèrement : le plus difficile est de conserver ce plant, une chaleur trop vive ou trop rallentie le fait fondre ; le trop ou trop peu d'air produit le même effet : il faut une grande justesse pour entretenir ce dégré de chaleur, pour le faire respirer à propos ; on doit prendre les momens pour ainsi dire à la volée ; dans les fortes gelées le soleil se montre assez ordinairement ; il faut en profiter, & découvrir le cul des cloches depuis dix heures du matin environ, jusqu'à trois heures de l'après-midi, mais le bas doit toujours demeurer borné ; quelquefois il fait des froids noirs sans soleil, ce qui est très-mauvais ; on choisit pour lors quelques heures de la journée pour découvrir un peu les cloches, sans quoi le plan jaunit, & fond sous les couvertures ; mais s'il fait un brouillard épais, ou s'il tombe, soit de la neige, soit de la pluie froide, tant que ce temps dure, il faut laisser tout couvert.

Lorsqu'il survient quelques beaux jours, doux & tranquilles, il faut en profiter le plus qu'on peut, pour donner un peu d'air au plant une heure après le lever du soleil ; on retire la litière qui est entre les cloches, en tout ou en plus grande partie, & trois heures après on donne un travers de doigt de jour à la cloche, du côté opposé au vent ; on la rabaisse une heure avant son coucher, & on remet les couvertures plus ou moins épaisses, suivant les changemens de temps.

Ce qui contribue essentiellement à maintenir le plan en vigueur, c'est d'entretenir la chaleur de la couche par le moyen des réchauds : on enfonce tous les jours la main dans le milieu, & aussitôt qu'on s'apperçoit

qu'elle eſt froide, il faut la réchauffer; quelques jours après, quand la chaleur de ce premier réchaud eſt conſidérablement diminuée, il faut le remanier & toujours le mouiller à meſure qu'on le change ou qu'on le remanie; ſi les fumiers ſont ſecs, on ne négligera pas ſur-tout d'avoir des couvertures pour mettre ſur les cloches, & par-deſſus des paillaſſons pour pouvoir facilement ſecouer les neiges, lorſqu'il en tombe, & pour empêcher les pluies de pénétrer dans les couches; ces paillaſſons ſont auſſi très-utiles pour mettre à couvert les couches des giboulées du mois de mars, qui ſont meurtrières pour les plants; rien ne les réfroidit davantage; on retire les paillaſſons auſſi-tôt que la giboulée eſt paſſée.

Quand les grands froids ſont finis, il faut toujours pendant le gros du jour donner un peu d'air aux cloches; un travers de doigt ſuffit: mais lorſque le temps commence à s'échauffer, on laiſſe la même quantité d'air nuit & jour; il eſt cependant à propos de baiſſer les cloches pendant la nuit juſqu'à la fin d'avril.

Il y a encore une autre méthode d'élever les jeunes plants de Melon: on ſéme la graine ſur un bout de couche, avant que le feu de cette couche ſoit paſſé: au bout de quatre ou cinq jours la graine lève; quinze jours après le plant ſe trouve aſſez fort pour être repiqué ſur une autre couche, qu'il faut préparer auparavant; on le repique beaucoup plus clair: la couche ne doit pas être ſi chaude que pour la première ſemence.

On le laiſſe en cet état pendant trois ſemaines; il ſe fortifie, & on le repique encore ſur une autre couche, où il doit être plus à l'aiſe; ſept à huit pieds ſuffiſent ſous chaque cloche; on le laiſſe ſur cette troiſième couche juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort pour être replanté en place; quinze jours le perfectionnent pour peu que le temps ſoit doux: cette méthode accélère beaucoup les pieds de Melon; on peut les mettre ſur place au commencement de mars, tandis que ſuivant l'ancienne

méthode cela ne se peut guères avant la fin de mars, encore faut-il que les plants soient de la première semence de janvier, car ceux de février ne sont bons qu'en avril.

Vous faites enfin votre plantation dans les mois de mars ou d'avril ; vous préparez pour cet effet les couches ; elles doivent avoir quatre pieds & demi de largeur, qui se réduisent à quatre à cause des bordures, deux pieds de hauteur suffisent dans cette saison, après avoir marché les couches : on n'en met qu'un pied sous chaque cloche, & on forme deux rangs de cloches en échiquier ; on le lève avec de la motte, par le moyen d'un transplantoir, & on le remet de suite sur place sans déranger la racine, ils n'en sont pas fatigués ; on ne les mouille point, mais on tient les cloches baissées & couvertes d'un peu de litière, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris, & s'il fait de la chaleur, on les couvre de paillassons.

Si le plant est fort, il faut donner la première taille aussi-tôt qu'il est repris, c'est-à-dire sept à huit jours après qu'il est replanté, mais non pas en même temps qu'on les plante ; il ne faut couvrir les couches à replant que de trois pouces de terreau : quand la couche de replant est trop chaude, on la larde, & on donne un peu d'air aux cloches.

Aussi-tôt que le plant est bien repris, on lui fait la première opération, qui est de tailler son montant à la seconde feuille, & de lui couper les oreilles ; mais si la tige n'est pas assez formée, on la laisse profiter, jusqu'à ce qu'il soit en état de souffrir la taille.

Lorsque les pieds commencent à faire leurs bras, il faut les pincer à deux yeux, & à mesure qu'ils poussent de nouvelles branches, les retailler toujours de même avec un petit couteau bien affilé ; il faut se prescrire pour règle de ne laisser que deux bras sur chaque pied, & un troisième qu'on appelle faux bras, parce qu'il sort de la tige entre les bons bras ; tout ce qui

pousse de plus autour du pied doit être retranché : on conserve toujours un de ces faux bras, par l'expérience qu'on a qu'ils fruitent souvent plutôt que les bons.

Les fausses fleurs commencent à paroître après la seconde taille ; il faut les ôter soigneusement, de même que les vrilles qui poussent sur les bras : il faut aussi couper les gourmands, qui poussent ordinairement tous droits du milieu du pied ; ils ruinent les bonnes branches : on les distingue facilement par leur grosseur & leur vivacité.

Il arrive souvent qu'en les supprimant il se forme un vuide sur le pied ; il faut pour lors retourner quelque branche, ou feuille voisine, de façon qu'elle le mette à l'ombre, sans quoi le soleil l'altère, & souvent le fait périr ; & si les branches sont tellement disposées, qu'on ne puisse pas les ramener, il faut en ce cas avoir recours à quelque feuille coupée, dont on le couvre. Il y a une mauvaise espèce de feuilles qu'on appelle feuilles dures, qui sortent des bras, & qui consomment plus de séve que quatre bonnes : il faut les couper près de la tige ; elles se connoissent à leur couleur plus foncée que celle des autres, à leur épaisseur & à leur forme plus pointue. Après la première ou seconde taille, il pousse assez communément certaines branches veules, dont le tuyau a cinq ou six pouces de longueur sans yeux ; il faut les couper, car cette espèce de branche ne donne jamais ou rarement du fruit ; le véritable bon bois à fruit doit être court, c'est-à-dire, qu'il doit avoir les yeux près à près, & plus il est voisin du pied, plus le fruit a de grosseur & de qualité, & mieux il retient : toute branche qui a le bois plat est également mauvaise de sa nature, il faut la supprimer.

Pendant le cours de ces différentes opérations, les pieds prennent de la force, & les branches se multiplient ; il faut les éclaircir pour éviter la confusion, & ménager la nourriture pour celles qui paroissent plus disposées à donner le fruit : on se sert alors de fourchettes

pour soutenir les cloches qui demandent d'être un peu élevées : ces fourchettes sont des morceaux de bois de douve de tonneaux aiguisés par un bout, & entaillés par l'autre ; on les enfonce dans la couche plus ou moins avant, suivant qu'on veut donner plus ou moins d'air aux plantes, & le bord de la cloche se repose sur l'entaille, qui la retient en même temps contre les grands vents ; on place ordinairement ces fourchettes du côté opposé au vent, & on baisse les cloches tant qu'on peut, pendant qu'il est violent : quand le temps est serein, on les met du côté du soleil levant, en observant que toutes les branches se trouvent renfermées sous la cloche du côté opposé, jusqu'à ce que le fruit soit arrêté, mais on en laisse échapper quelques-unes à l'autre bord où est la fourchette. En faisant les tailles il faut distribuer les branches de façon qu'aucune ne s'alonge sur les sentiers ; on les rejette sur les côtés & dans le milieu, & on appuie de temps en temps les deux mains un peu ferme autour du pied, pour le renfoncer dans le terreau.

Lorsqu'on commence à voir quelque fruit qui arrête, si c'est hors de la cloche, il faut plier la branche de façon qu'il soit à couvert, & s'il arrête si loin du pied qu'on ne puisse pas le ramener sans risquer de forcer la branche, en ce cas on prend une autre cloche, & on le couvre, car il est extrêmement important pour la bonté des fruits, que ni l'eau des pluies, ni celles des arrosemens ne tombent jamais dessus, jusqu'à leur parfaite maturité.

A mesure qu'il paroît du fruit, soit à la première, soit à la seconde ou troisième séve, il faut toujours tailler la branche à un œil au-dessus ; mais s'il en arrête plusieurs, au bout d'un certain temps, on n'en doit laisser qu'un de la première séve, & on choisit le plus fort, le mieux placé & le mieux fait ; quinze jours ou trois semaines après on fait choix d'un second sur ceux de la seconde séve, & on supprime tout le reste ; on feroit même mieux de ne laisser que celui de la pre-

mière séve, sur-tout dans les années froides & pluvieuses.

Lorsque ce fruit est arrivé à une certaine grosseur, beaucoup de particuliers sont dans l'usage de le poser sur un morceau de tuile, dans l'idée que l'humidité que lui communique le terreau, nuit à sa bonté; on pourroit substituer à ces tuiles de petits paniers plats de huit à dix pouces de long sur quatre à cinq de large, avec un rebord d'un pouce, on les remplit de menue paille, & on les met sous les melons; ces paniers valent infiniment mieux que les tuiles.

La taille du Melon se détermine par le besoin; rien n'est plus préjudiciable au pied & au fruit que la confusion des branches; il faut les décharger exactement: dans le cours ordinaire ils demandent d'être travaillés au moins une fois toutes les semaines, & quand ils sont vigoureux, tous les quatre jours; on s'épargne beaucoup de peine lorsque dès la naissance on pince exactement les branches sans leur laisser prendre trop d'étendue, & les branches à fruit s'en montrent même bien plutôt.

En faisant ces différentes tailles, il faut appliquer sur la plaie du terreau sec pulvérisé, de peur qu'il ne se forme un chancre à l'endroit de la coupe, ou bien un petit morceau de feuille de la plante; on arrête par-là l'écoulement de la séve; cette sujétion n'est nécessaire que pour les grosses branches.

On est quelquefois obligé de rechauffer les couches de Melon jusqu'au mois de mai, quoique la saison soit avancée; si le temps l'exige, il ne faut pas négliger ce moyen; mais si la chaleur survient aussi-tôt qu'on a fait ces réchauds, pour lors il faut les ôter, ou donner de l'air aux cloches, & faire des espèces de ventouses.

Si les chaleurs du mois de mai sont telles que les plants de Melons aient besoin d'eau, il faut leur donner quelques légers arrosemens, mais avec beaucoup de précaution & de retenue, en évitant de les arroser pendant le grand soleil. Il ne faut jamais arroser les Melons

avec

avec de l'eau fraîchemene tirée d'un puits ou de quelque autre réservoir, il faut la laisser tiédir au soleil au moins pendant un jour.

Il arrive quelquefois qu'il se trouve des Melons contrefaits, ou d'autres qui ont une disposition à être mauvais sans ressource, ce qu'on reconnoît à leur forme qui est presque ronde, & d'un gros verd noir; il faut retrancher ces sortes de fruits, & avoir recours à ceux de la seconde séve, & même de la troisième, s'il est nécessaire. On fera très-bien de couvrir les premiers fruits qui arrêtent avec une feuille.

Il survient quelquefois en mai & juin des orages violens, on couvrira pour lors les couches avec des paillassons.

Avant de finir la culture des Melons, nous observerons : 1.° qu'il faut prendre garde aux coups de soleil qui sont assez ordinaires dans les premiers jours de chaleur qui succèdent aux froids en mars & en avril; ses rayons vifs en avertissent; on jettera pour lors un peu de litière sur le cul des cloches, en conservant un peu d'air dessous.

2.° Lorsqu'on visite la racine des pieds qui languissent, si on la trouve chancrée, il faut enfoncer le pied plus avant; il repousse du collet des racines qui le rétablissent.

3.° Il faut être attentif aux changemens de temps qui arrivent souvent dans les mois d'avril & de mai; il tombe dans ce temps des pluies chaudes, qui redonnent une nouvelle chaleur aux couches; on donnera pour lors de l'air au plant, suivant qu'il en aura besoin.

4.° On peut faire avec les branches qu'on a taillées au Melon, des boutures qui remplacent très-bien les pieds de Melons des dernières semences.

5.° Lorsque les couches sont toutes garnies, on peut mettre en pleine terre le reste des pieds qu'on pourroit avoir, souvent ils réussissent mieux que ceux des couches; on mettra seulement dans l'endroit où on les plantera

une poignée de terreau, suivant l'avis de l'auteur de l'école du jardin potager.

6.° Souvent au mois de mai les feuilles sont toutes nuillées : si on ne peut pas parvenir à les nettoyer par le moyen d'un léger arrosement sur les feuilles, on fera bien de les couper.

7.° Lorsque le fruit s'approche de la maturité, pour empêcher qu'il ne se fende & qu'il ne créve, il faut déchirer la tige à demi bois avec les ongles, à deux pouces du fruit, cela empêche la séve d'entrer si abondamment.

8.° Pour avancer le fruit lorsqu'il est brodé & à son point de grosseur, il faut ôter la moitié des vieux réchauds, & les remplacer par de nouveaux.

9.° Les taons & les courtillières font beaucoup de ravages dans les couches; on parvient à les découvrir par la recherche qu'on en fait, & on les tue; on attrape aussi à force de piéges les rats & les mulots qui font pareillement du dégât.

Il y a plusieurs indices pour connoître la maturité d'un Melon; quelquefois elle s'annonce à un changement de couleur, c'est-à-dire que le Melon passe du verd au jaune, ou pour mieux parler à un verd jaunâtre ou roussâtre; d'autres fois à l'odeur, & quelquefois à une gersure qui paroît dans les intervalles de la broderie, semblable à des coups d'ongles que l'on auroit enfoncés; mais tous ces signes sont équivoques; le signe le plus sûr, c'est lorsque la queue semble vouloir se détacher du fruit. Pour qu'un Melon soit bon, il doit avoir la queue grosse & courte, l'air bien nourri; il faut qu'il soit pesant à la main, ferme sous le doigt, & qu'il ne soit pas mûr prématurément; un Melon est meilleur à manger deux ou trois jours après qu'il a été coupé, que lorsqu'il l'est fraîchement. La graine qu'on doit conserver dans un Melon est celle de la partie supérieure; on choisit pour cet effet les meilleurs Melons, on nettoie cette graine & on la fait sécher à l'ombre;

elle se conserve sept ou huit ans. Quand on veut envoyer des Melons au loin, il faut les cueillir un peu verds, & leur laisser une queue assez longue, avec quelques feuilles.

Le Melon se mange crud; quand il est à son point de maturité, c'est un manger agréable, rafraîchissant & facile à digérer, quand on en mange modérement; mais l'excès produit des vents & des coliques, suivies quelquefois de dyssenterie & de cours de ventre difficiles à guérir; on voit aussi des fièvres quartes très-opiniâtres naître de l'usage immodéré des Melons, sur-tout parmi les gens d'un certain âge, qui doivent s'en abstenir, de même que ceux qui sont d'un tempérament pituiteux ou mélancholique. Les Italiens font une confiture excellente de la côte de ce fruit; on confit au vinaigre les jeunes Melons, lorsqu'ils ne sont pas plus gros qu'une olive.

La graine de Melons est une des quatre semences froides; on l'emploie dans toutes les émulsions pour rafraîchir, tempérer l'ardeur de la fièvre, & provoquer les urines; elle entre aussi dans la composition de l'orgeat. L'huile qu'on tire de la graine de Melon, est anodine, bonne pour les âcretés des reins & de la poitrine; elle est aussi d'usage à l'extérieur pour remplir les cavités que laisse la petite vérole, & effacer les taches du visage: dans toute la Perse on conseille aux malades l'usage des Melons; on assure qu'un morceau de Melon mis dans le pot ou la casserole, hâte la cuisson de la viande.

Il y a des chats qui sont très-friands des Melons quand ils sont plus que mûrs; dans cet état ces fruits engraissent les mulets & les ânes; on donne communément leurs écorces aux chevaux pour les ragouter.



MELON D'EAU.

LE MELON D'EAU, la Pasteque, est une plante dont la racine est fusiforme & peu fibreuse ; ses tiges sont cylindriques, rampantes, sarmenteuses ; ses feuilles sont palmées, sinuées, d'un verd plus noir en-dessus que celles des cucurbitacées, dures au toucher ; ses fleurs sont axillaires, hérissées de petites épines, & semblables à celles du Melon ; son fruit est une pomme presque ronde, dont la chair est rouge & les semences noires. Cette plante se nomme *Anguria citrullus dicta*. Pin. *Cucumis anguria*. Linn. Elle est originaire de la Jamaïque : on la cultive dans nos jardins, sur-tout en Provence.

MÉNIANTHE.

LE MÉNIANTHE, le Tréfle d'eau, est une plante dont la racine est horisontale, articulée; sa tige est grêle, cylindrique, & s'élève du milieu des feuilles à la hauteur d'un pied & demi en se recourbant; ses feuilles sont radicales, ayant les pétioles en manière de gaînes, digitées trois à trois, dont les folioles sont ovales & entières : ses fleurs sont rassemblées en bouquets ; elles sont infundibuliformes, découpées profondément en cinq parties ovales, pointues, velues, recourbées & ouvertes, ayant des feuilles florales en forme de filets, entières & amplexicaules ; son fruit est une capsule ovale, entourée du calice, uniloculaire, renfermant plusieurs semences ovales, petites.

Cette plante se nomme *Menyanthes palustre, latifolium & triphyllum*. Tourn. *Menyanthes trifoliata.*

Linn. Elle est pérennelle & croît dans les marais ; on en trouve en Lorraine, en Bourgogne, dans le Languedoc à l'Esperou, dans le Nantois, dans l'Alsace, dans l'Auvergne aux environs de la Croix-Morant, dans l'Orléanois, aux environs d'Estampes, & dans la généralité de Paris.

On attribue à cette plante une vertu résolutive, détersive, savonneuse, diurétique, tonique & fébrifuge; on la regarde sur-tout comme un puissant anti-scorbutique ; sa semence est expectorante. On tire de son herbe une eau distillée, un suc, une conserve, une essence ; on en fait des décoctions qu'on emploie tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; on l'associe pour l'ordinaire avec d'autres plantes.

MENTHE.

LA MENTHE est une plante dont la racine est fibreuse & rampante ; ses tiges sont quarrées, velues, rougeâtres, rameuses, accompagnées de nœuds, auxquels sont attachées & opposées deux à deux des feuilles oblongues, ou presque rondes, crépues & dentelées légèrement sur leurs bords, se terminant en pointe ; l'on voit aux sommets des tiges & des rameaux, des fleurs purpurines rangées en épis, composées chacune d'un tuyau percé au fond, évasé & divisé par le haut en quatre parties arrondies, contenant en son milieu quatre étamines, & soutenu par un calice divisé en quatre parties, au milieu duquel se trouve un pistil ou bouton, qui se change, quand la fleur est passée, en quatre semences noires, menues, jointes ensemble ; toutes les parties de cette plante ont une odeur forte & assez agréable ; elle fleurit sur la fin de l'été.

Les Botanistes la nomment *Mentha rotundifolia crispa spicata.* Tourn. 189. *Mentha crispa.* Linn. en

françois Baume des jardins, Menthe crépue ou frisée.
Le baume se cultive dans les jardins ; il se multiplie communément de plants enracinés & de boutures, quoiqu'on pourroit néanmoins le multiplier de graines ; il n'exige pas grand soin, on le sarcle au besoin, & on le coupe à fleur de terre tous les ans sur la fin de l'automne, on jette ensuite un pouce de terreau par-dessus. Il faut renouveller cette plante de temps en temps, & lorsqu'on la replante, comme elle s'écarte beaucoup en racines, il faut placer les pieds à douze ou quinze pouces de distance ; la terre la plus convenable pour elle est celle qui est grasse, meuble & fraîche.

On trouve en France plusieurs autres espèces de Menthe qui croissent naturellement : la première se nomme Menthe sauvage à feuilles étroites. *Mentha sylvestris rotundiore folio.* Tourn. 189. Cette espèce croît sur les bords des ruisseaux & autres lieux aquatiques : on en voit aux environs de Paris, d'Aix, de Lyon, d'Estampes, de Montpellier, de Strasbourg & de Nanci ; elle pousse dès sa racine plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux, quarrées, velues, rameuses, accompagnées de feuilles aussi velues : ces feuilles sont oblongues ou presque rondes, vertes brunes en-dessus, blanchâtres en dessous, crépues, opposées deux à deux, à chaque nœud des tiges & des rameaux. Il paroît en ses sommités des épis de fleurs blanches, composées chacune d'un tuyau évasé en quatre parties, d'où sortent plusieurs étamines. Sa racine est dure, brune & comme ligneuse : cette espèce fleurit vers l'équinoxe d'automne, & a une odeur aromatique approchante de celle de la Menthe ordinaire.

La seconde espèce est la grande Menthe aquatique à feuilles rondes. *Mentha rotundifolia palustris sive aquatica major.* Tourn. 189. Cette espèce croît le long des ruisseaux, dans les prairies & les endroits marécageux de la France ; elle est pérennelle, & fleurit en juillet : sa racine est rampante & garnie de fibres nombreuses ;

ses tiges sont menues, quarrées, velues, creuses en dedans, pleines d'une moëlle fongueuse : ses feuilles naissent d'espace en espace, sont semblables en tout à celles de la Menthe frisée, sinon qu'elles ne sont pas crépues ; ses fleurs occupent le haut de la tige, & forment une grosse tête arrondie ; elles sont d'un pourpre lavé, découpées en quatre parties ; au milieu de chaque fleur se trouvent quatre étamines saillantes, dont les sommets sont d'un rouge foncé : ses semences sont noirâtres & menues.

La troisième espèce est la Menthe sauvage à feuilles longues. *Mentha sylvestris longiore folio.* Tourn. 189. Cette espèce a les feuilles plus longues que la précédente, & fleurit en épis.

La quatrième est la Menthe sauvage à feuilles étroites. *Mentha sylvestris angustifolia.* Pin. 227. On la trouve dans les fossés & les marais.

La cinquième enfin est la Menthe sauvage hérissée & verticillée. *Mentha arvensis verticillata hirsuta.* Tourn. 189. On en trouve dans les champs.

On remarque sur la Menthe & sur la plupart des plantes labiées, une chrysomèle qu'on nomme grand vertubleu. *Chrysomela viridi cærulea.* Linn. Fauna suecica. Cet insecte est oval & fort convexe ; sa couleur est par-tout d'un beau verd glacé d'un peu de bleu, ce qui produit de très-beaux reflets ; il n'y a en tout que ses yeux qui soient jaunâtres : son corcelet est échancré en devant à l'endroit de la tête ; il est parsemé, ainsi que les étuis, de petits points qui ne se touchent pas, & qui sont quelquefois des stries, mais peu régulières.

On attribue à la Menthe une vertu détersive, vulnéraire, carminative, cordiale, résolutive, vermifuge, utérine : elle fortifie le cœur & recrée le cerveau, dissipe les vents, donne de l'appétit, résiste au venin, aide la respiration, arrête le hoquet, le vomissement & le crachement de sang, guérit les fleurs blanches, appaise la douleur : elle est très-propre dans la colique ven-

teuſe, les obſtructions du foie & de la rate, les vapeurs utérines, les vertiges, les douleurs d'oreilles, la morſure des chiens, des ſerpens & des bêtes venimeuſes : en en mettant dans le lait elle empêche ſa coagulation : on s'en ſert intérieurement ou extérieurement.

Son uſage ordinaire eſt en guiſe de thé; ſon infuſion & celle du pouliot avec le ſucre ou le miel, guériſſent l'aſthme, la toux ſéche & convulſive, qui doit ſon origine à la foibleſſe des viſcères, de même que les crudités cauſées par les vers & l'acrimonie des humeurs.

L'huile par infuſion des feuilles de Menthe eſt bonne pour toutes ſortes de plaies & de contuſions, appliquée extérieurement. Une cuillerée de ſon eau diſtillée appaiſe les tranchées des enfans ; ſi on y ajoute quelques gouttes d'eau de la reine de Hongrie, elle arrête le vomiſſement, pourvû qu'on en prenne ſoir & matin ; on en fait uſage dans la paſſion iliaque, après cependant avoir procuré des ſelles aux malades.

On aſſigne à cette eau diſtillée le premier rang parmi les ſpiritueuſes; elle ſert de baſe à la plupart des potions antiſpaſmodiques ; elle calme admirablement bien cette eſpèce de convulſion du diaphragme & de l'orifice ſupérieur de l'eſtomac, connu ſous le nom de hoquet. L'huile diſtillée de la Menthe, appliquée ſur la région de l'eſtomac, eſt très-vantée dans le vomiſſement & les autres maladies de ce viſcère.

Un cataplaſme fait avec parties égales de Menthe & de rhue, & un ſcrupule de ſemences de carvi, bouillis dans le vinaigre, & appliqué ſur les mammelles, fait paſſer le lait aux femmes en couche. Douze à quinze grains de l'extrait de cette plante, & autant de confections d'hyacinthe, conviennent aux enfans qui péchent par les aigreurs de l'eſtomach ; on en porte la doſe juſqu'à un ſcrupule pour les adultes.

Simon Pauli aſſure que la Menthe arrête le flux de ſang : Etmuller l'indique dans les fleurs blanches : on boit

aussi quelquefois le suc de cette plante mêlé avec du vinaigre dans le hoquet & le vomissement bilieux. On s'en sert aussi comme vermifuge : on applique les feuilles de la même plante sur les piquures des guêpes & des abeilles.

Tournefort recommande la tisane de la Menthe sauvage dans la passion hystérique ; cette espèce est très-bonne pour provoquer les mois ; on la fait entrer dans les bains utérins & nervins. On doit cependant préférer celle qu'on cultive dans les jardins, qui est la plus en usage & la meilleure.

Quand on prescrit cette plante aux chevaux, c'est à la dose d'une poignée macérée dans une demie livre de vin.

MERCURIALE.

LA MERCURIALE, la Rimberge, la Vignoble, la Foirole, la Cagarelle, la Mercuriale mâle, la Mercuriale Femelle, est une plante dont la racine est fibreuse ; ses tiges sont hautes d'environ un pied, anguleuses, noueuses, lisses, polies, rameuses ; ses feuilles sont opposées, accompagnées de stipules géminées, glabres, simples, entières, pointues, souvent ovales & dentées en manière de scie ; ses fleurs sont opposées & axillaires, apétales, mâles ou femelles sur des pieds différens ; les fleurs mâles sont péduncul ées, rassemblées en épis, composées d'environ une douzaine d'étamines placées dans un calice divisé en trois parties, lancéolées, ovales, concaves ; les fleurs femelles sont presque sessiles, & souvent deux à deux, composées de deux pistils & de deux nectars pointus, insérés sur chaque côté du germe ; leur calice est semblable à celui des mâles : on ne remarque aucun fruit sur la plante mâle ; la femelle produit des capsules obrondes, de la forme d'un scrotum, biloculaires,

contenant des ſemences ſolitaires, obrondes. Cette plante ſe nomme *Mercurialis teſticulata, ſive mas*. Pin. *Mercurialis ſpicata ſive fœmina*. Pin. *Mercurialis annua*. Linn. Elle eſt annuelle, & croît dans les champs, les vignes, les cours & les lieux ombrageux.

On trouve dans les montagnes, les bois taillis, au pied des buis, dans le Bugey, au mont Pila, une autre eſpèce de Mercuriale qui eſt pérennelle: elle ſe nomme *Mercurialis montana ſpicata*. Pin. *Mercurialis perennis*. Linn.

L'uſage ordinaire de la Mercuriale eſt dans les décoctions émollientes & laxatives, ſur-tout dans les lavemens qu'on ordonne aux femmes en couche & dans les ſuppreſſions des régles; on prépare un miel avec le ſuc des feuilles de Mercuriale, qu'on ordonne à deux onces dans les mêmes maladies: Etmuller dit qu'on peut faire des peſſaires pour la même fin avec cette plante, en y ajoutant la poudre de myrrhe, le ſafran & les trochiſques alhandal. Pluſieurs praticiens font prendre trois onces de ſuc de Mercuriale, avec deux ou trois gros de teinture de mars aux filles dont les mois ſont ſupprimés, & aux femmes qu'on croit ſtériles. Les anciens attribuoient à cette plante une vertu purgative: on en fait un ſirop ſimple & un compoſé: le compoſé ſe nomme ſirop de longue vie.

MEUM.

LE MEUM eſt une plante dont les tiges s'élèvent à la hauteur d'environ un pied, creuſes, nouées, rameuſes, un peu crénelées: ſes feuilles naiſſent les unes de la racine, les autres à chaque nœud des tiges, vertes, tendres, découpées plus menu que celles du fenouil: ſes fleurs ſont diſpoſées en ombelles aux ſommités des rameaux, compoſées chacune de cinq pétales blancs diſ-

posés en roses, de plusieurs étamines, & d'un pistil qui se change dans la suite en deux semences oblongues, cannelées & arrondies sur le dos, odorantes, d'un goût âcre & un peu amer. Sa racine est longue, divisée en plusieurs branches, noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre, piquant, & d'une odeur aromatique.

Les Botanistes la nomment *Meum foliis anethi*. Tourn. 312. *Meum athamanticum officin.*

On en trouve sur les Alpes, le mont Pila, les Pyrénées, les Vosges, principalement sur le mont Rosberg; on le cultive aussi en quelques jardins de la France.

Sa racine est la seule partie de la plante qui soit d'usage en médecine; le vrai temps de l'arracher, c'est lorsque la plante pousse ses feuilles, elle a alors beaucoup plus de vertu. Pour l'avoir bonne, il faut la choisir longue, assez grosse, bien nourrie, entière, récemment séchée, de couleur noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur aromatique assez agréable, & d'un goût acide, un peu amer. On met cette racine en poudre, qu'on prescrit en substance à la dose d'un demi-gros dans un verre de vin blanc, & de deux gros, si c'est en infusion, dans la suppression des menstrues & la rétention d'urine, dans les coliques venteuses & contre l'asthme. Les habitans des Alpes en font prendre aux personnes qui ont des accès de fièvre accompagnés de frissons. Un nommé Rotonet, maître en chirurgie, composoit un ratafia anti-asthmatique avec la racine de Meum.

On prétend que cette même racine appliquée sur l'os pubis des enfans, empêche l'incontinence d'urine. Mappus dit qu'elle est bonne dans la passion histérique: Garidel assure que son usage occasionne des maux de tête; on fait une eau distillée avec cette racine.

Quelques personnes pensent que la semence de Meum, cuite avec le pain, & appliquée plusieurs fois chaude sur l'oreille, guérit la surdité.

On donne aux animaux la poudre de cette racine à

la dose d'une demi-once, & l'infusion à celle d'une once dans une livre de vin blanc.

MICOCOULIER.

Le MICOCOULIER, le Falabriguier, le Fenabregue, est un arbre dont la racine est rameuse & ligneuse; il jette beaucoup de branches, dont le bois est souple & pliant; ses feuilles sont alternes, pétiolées, simples, entières, obliquement ovales, dentées à leur bord, pointues, sillonnées & rudes au toucher, nerveuses & douces en-dessous; ses fleurs sont axillaires, solitaires, pédunculées, rosacées, hermaphrodites ou mâles sur le même pied; les hermaphrodites sont composées d'un calice monophile, divisé en cinq parties ovales, ouvertes, de deux pistils recourbés, & de cinq étamines très-courtes, sans corolle; les mâles n'ont ni corolle, ni pistil; leur calice est divisé en six. Cet arbre se nomme *Celtis fructu nigricante*. Tourn. *Celtis australis*. Linn. Il croît dans la Provence & le Languedoc.

Ses feuilles & ses fleurs sont astringentes, ses fruits sont rafraîchissans & laxatifs, lorsqu'ils sont mûrs, ainsi que l'a observé Garidel.

Le bois du Micocoulier est liant, lorsqu'il est parvenu à une cetaine grosseur, on en fait de bons brancards: quand il n'est qu'en taillis, on en tire des cercles de cuves qui durent fort longtemps; on l'emploie aussi pour faire des fourches propres à remuer le foin, le fumier, &c.

MIGNARDISE.

La MIGNARDISE est une espèce d'Œillet sauvage à feuilles découpées mignardement; elle se nomme *Caryo-*

phillus folio tenuiſſimo diſſecto. Pin. 209. *Voyez* pour ſa deſcription, *art. Œillet*. On en trouve auprès de Michelfeldt en Alſace. Cette plante ſert à faire des bordures d'ornement dans les jardins.

MILLEFEUILLE.

La MILLEFEUILLE, l'Herbe militaire, l'Herbe à la coupure, l'Herbe au charpentier, eſt une plante dont la racine eſt ligneuſe, fibreuſe, noirâtre, traçante; ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, roides, menues, cylindriques, cannelées, velues & rameuſes; ſes feuilles ſont alternes, ſeſſiles, oblongues, deux fois aîlées, nues, dont les découpures ſont linéaires & dentées; ſes fleurs ſont au ſommet en forme de corymbes applatis; elles ſont radiées, blanches, compoſées de pluſieurs fleurons hermaphrodites dans le diſque, & de cinq à dix femelles à la circonférence: les hermaphrodites ſont ouverts, diviſés en cinq; les femelles ſont preſque cordiformes, à trois dentelures; tous les fleurons ſont raſſemblés dans un calice oval, oblong, écailleux, dont les écailles ſont ovales, aiguës & rapprochées: toutes les ſemences de cette plante ſont ſolitaires & ovales, placées dans le calice ſur un réceptacle conique, oblong, garni de lames lancéolées, plus longues que les fleurons.

Cette plante ſe nomme *Millefolium vulgare album*. Pin. *Achillæa Millefolium*. Linn. Elle eſt pérennelle, & croît aux bords des chemins: il y en a une variété à fleur couleur de pourpre. On trouve auſſi aux environs de Montpellier une Millefeuille qu'on nomme *Millefolium tomentoſum luteum*. Pin. Elle a de l'odeur; ſes feuilles ſont dentelées, découpées finement, & couvertes d'une eſpèce de duvet; ſes fleurs ſont d'un beau jaune, & durent longtemps.

On attribue à la Millefeuille une vertu vulnéraire, résolutive, rafraîchissante, dessicative, légèrement astringente; ses feuilles entrent dans l'eau vulnéraire: elle est excellente pour les plaies récentes; on la hache menu, & on l'applique dessus. On s'en sert aussi pour les ulcères, tant récens qu'invétérés, pour les fistules, les pertes rouges & blanches, la gonorrhée & toutes sortes d'hémorrhagies; on en fait passer le suc autant qu'il est possible dans les endroits même d'où se fait l'écoulement: on en donne des clistères, on bassine les plaies avec la décoction; on ordonne aussi dans les mêmes cas intérieurement sa feuille séchée & mise en poudre, & délayée dans de l'eau de consoude ou de plantain.

Pour le flux de sang simple, on fait prendre intérieurement trois onces de suc de Millefeuille avec autant de suc d'ortie, & l'on réitère la même dose une heure après. On donne aussi quelquefois au malade un ou deux lavemens d'une forte décoction de ces deux plantes: on ordonne pareillement pour les hémorrhagies des biscuits faits avec deux gros de Millefeuille mis en poudre, & incorporés avec de la pâte.

Le suc de la Millefeuille convient pour déterger & nettoyer entièrement les ulcères intérieurs, particulièrement ceux du poumon, de même que les matières purulentes qui coulent après la taille: on fait infuser une petite poignée de ses feuilles, & on prend l'infusion comme le thé; ce remède arrête l'incontinence d'urine, les cours de ventre, les hémorrhagies, & l'écoulement trop abondant des hémorrhoïdes.

MILLEPERTUIS.

LE MILLEPERTUIS, le Trucheran, le Trescalan jaune, l'Herbe de S. Jean, est une plante dont la racine

eſt ligneuſe, fibreuſe & jaunâtre; ſes tiges ſont hautes d'une coudée, nombreuſes, roides, ligneuſes, cylindriques, rougeâtres, branchues; ſes feuilles ſont oppoſées deux à deux, & paroiſſent percées de pluſieurs trous; ce ſont des glandes véſiculaires, ſemées ſur les deux ſurfaces avec des points noirs, ſemblables à ceux qu'on obſerve ſur les folioles du calice. Cette plante ſe nomme *Hypericum perforatum.* Linn. *Hypericum vulgare.* Pin. Elle eſt pérennelle, & croît dans les terreins humides, ombragés, dans les bois.

Il y en a pluſieurs autres eſpèces: la première ſe nomme Millepertuis à feuilles de nummulaire. *Hypericum nummulariæ folio.* Pin. Elle vient ſur les rochers & les montagnes eſcarpées; on en trouve ſur les Alpes & les Voſges.

La ſeconde eſt l'Aſcyrum. *Hypericum quadrangulum.* Linn. Elle vient dans les prairies & les foſſés.

La troiſième eſt l'Aſcyrum à grande fleur. *Aſcyrum magno flore.* Pin.

La quatrième eſt l'*Hypericum pulchrum tragi.* J. B. Cette eſpèce eſt commune aux environs de Paris; j'omets les autres eſpèces comme moins utiles.

Le Millepertuis eſt d'un grand uſage en médecine; on le donne intérieurement dans les obſtructions des viſcères, pour pouſſer les ſables & les urines, pour faire mourir les vers, pour diſſoudre le ſang caillé par quelque coup ou chute, pour les vapeurs hypochondriaques & pour la manie. Minſicht & Rolfinſius preſcrivent pour ces cas une teinture de ſes fleurs avec celles de mouron. On l'emploie auſſi extérieurement pour les bleſſures, les contuſions, la goutte, les rhumatiſmes, les mouvemens convulſifs, les tremblemens de nerfs, les plaies des tendons, & généralement pour fortifier les parties, & réſoudre l'enflure qui ſurvient à celles qui ont été bleſſées.

On ſe ſert ordinairement de ſes fleurs, & quelquefois de ſes feuilles & de ſes ſemences en décoction,

en infusion & en extrait ; la plus usitée de ses préparations est son huile ; elle est simple ou composée : la simple se fait en mettant les sommités, entre fleurs & graine, dans l'huile d'olive exposée au soleil pendant quelques jours ; on réitère l'infusion avec de nouvelles fleurs sur la même huile jusqu'à ce qu'elle soit d'un rouge foncé : la composée se fait en infusant une livre de sommités de Millepertuis dans deux livres d'huile d'olive & une livre de vin rosé ; après trois jours de macération, on les fait bouillir au bain marie, jusqu'à consomption du vin : on fait trois infusions de suite, après quoi on délaie dans la dernière une livre de thérébentine de Venise, & quatre scrupules de safran. Ces huiles sont excellentes pour toutes sortes de blessures ; on en fait même prendre intérieurement une demi once ou une once dans le crachement de sang & la dyssenterie : on frotte les parties affligées de rhumatismes, de sciatiques & d'humeurs froides, avec un mêlange de deux parties d'huile de Millepertuis, & d'une d'esprit de vin ; ce remède est résolutif. Il y a peu d'huile ou de baume destiné pour les plaies, où on ne mêle de l'huile de Millepertuis.

L'extrait des fleurs de Millepertuis en bouton, digérées pendant deux jours dans l'esprit de vin, exprimées ensuite, & l'infusion évaporée en consistance d'extrait, se donne depuis un scrupule jusqu'à un gros dans la manie, la mélancholie, & les égaremens d'esprit. Baglivi l'estime beaucoup dans la pleurésie ; la décoction de Millepertuis, l'eau distillée de cette plante, & l'infusion de la graine tuent les vers & poussent les urines ; on recommande la conserve de ses fleurs dans les grandes contusions, lorsqu'il y a soupçon d'ulcères dans les reins ou dans la vessie. M. Haen ordonne ces fleurs & le vinaigre distillé pour guérir la folie.

Les fleurs de Millepertuis pilées donnent un suc rouge comme du sang, quoiqu'elles soient de couleur jaune.

jaune. Le P. Cotte a fait avec succès un essai de ces fleurs sur les étoffes de soie & de laine ; elles ont teint ces étoffes en un beau jaune.

MILLET.

LE MILLET, le Mil, est une plante dont la racine est nombreuse, fibreuse, blanchâtre ; ses tiges sont hautes de deux ou trois pieds, droites, noueuses ; ses feuilles sont longues, terminées en pointes, élargies par le bas, revêtues d'un duvet dans la partie de leur base qui embrasse la tige en manière de gaîne ; ses fleurs sont au sommet, disposées en panicule lâche ; elles sont apétales à étamines, composées de trois étamines & d'une bâle qui ne contient qu'une fleur, & qui est divisée en trois valvules, dont l'une est très-petite ; dans la bâle, on trouve deux autres valvules qui sont ovales & aiguës, & qui tiennent lieu de corolle. Ses semences sont ovoïdes, un peu applaties d'un côté, luisantes, lisses, jaunes ou noires, renfermées dans des valvules intérieures ; la couleur des semences ne constitue que des variétés. Cette plante se nomme *Milium semine luteo.* Pin. *Panicum miliaceum.* Linn. Elle est annuelle ; elle nous est venue des Indes Orientales : on la cultive dans nos champs.

Le Millet se plaît dans une terre douce & un peu sablonneuse ; on prépare la terre par deux labours, on la fume, ensuite on séme cette plante en avril, mai ou juin : on séme le Millet épais dans une terre humide, & clair dans une terre sablonneuse ; on recouvre cette semence avec la charrue, & on casse toutes les mottes ; on ne le séme que quand les gelées blanches sont passées. Un mois après qu'il est levé, on éclaircit les plantes, en laissant entre chaque pied sept ou huit pouces de distance ; on fait deux sarclages, après quoi on laisse les

champs de Millet sans aucune autre culture, jusqu'à ce que les grains commencent à se former; il faut pour lors être attentif à en écarter les oiseaux : on fait ordinairement la moisson du Millet quatre mois après l'avoir semé. Pour faire cette moisson, l'on coupe les panicules avec un couteau près du nœud d'enhaut, & on les met à mesure dans des paniers ou des sacs, que l'on transporte ensuite à la maison, pour les vuider dans la grange; on les y met en tas, & on les couvre de draps : au bout de cinq ou six jours on les bat légérement avec le fléau, & après avoir vanné les graines, on les fait bien sécher au soleil avant de les serrer, sans quoi elles courroient risque de se corrompre : quand elles sont bien séches, on les conserve aussi longtemps qu'on veut, sans craindre les charansons.

Les Anglois améliorent leur terre en retournant en verd le Millet qu'ils y ont semé; la graine de cette plante sert de nourriture aux serins & à plusieurs volailles : on en fait du pain qui est assez croquant, mais peu nourrissant; on en compose une espèce de potage comme avec le ris : les médicamens, & même la viande fraîche, se conservent très-bien dans le Millet : les Tartares en tirent une boisson & s'en nourrissent; on ne l'emploie pas en médecine.

MINSON.

Le MINSON, le Miançon, le Macusson, le Gland de terre, est une plante dont les tiges sont foibles, anguleuses, rameuses, couchées sur terre, & s'étendent à la longueur d'un pied ou d'un pied & demi au plus; elles sont accompagnées de feuilles vertes, oblongues, inégales, attachées deux ensemble à des pédicules fort courts, finissant par des capréoles qui s'accrochent à ce qu'ils rencontrent : il naît aussi le long de ces rameaux

aux aiſſelles des feuilles, d'autres pédicules beaucoup plus longs que les précédens, portant chacun trois ou quatre fleurs légumineuſes, d'un beau rouge tirant ſur le purpurin, d'une odeur qui n'eſt point déſagréable; chacune de ces fleurs eſt compoſée de quatre feuilles inégales, dont l'inférieure eſt la plus large; les deux autres ſont diſpoſées en aîles de mouche, & la ſupérieure ſert d'enveloppe à un piſtil qui ſort du calice de la fleur; il ſe change dans la ſuite en une gouſſe verte, oblongue, renfermant intérieurement trois ou quatre ſemences rondes; ſes racines ſont des tubercules oblongs, glanduleux, de couleur noire en dehors & blanche en dedans, d'un goût doux approchant de celui de la châtaigne. Cette plante fleurit en juin & juillet: elle ſe nomme *Latyrus arvenſis repens tuberoſus.* Pin. *Latyrus tuberoſus.* Linn. Elle croît dans les champs parmi les fromens aux bords des ſentiers.

Les enfans ramaſſent les racines tubéreuſes de cette plante lorſqu'on laboure; on les mange en pluſieurs provinces, cuites ſous la cendre ou dans l'eau; on peut en faire des touffes baſſes dans les parterres, à cauſe de la beauté de ſes fleurs rouges: nous en avons déja parlé à l'article *Geſſe. Voyez cet article.*

MNIOLE HYGROMETRE.

LA MNIOLE HYGROMETRE eſt une eſpèce de Mouſſe qu'on nomme *Muſcus foliis ſcutellatis, capitulo pyriformi nutante.* Vaill. *Mnium hygrometricum.* Linn. Elle eſt annuelle & naît ordinairement ſur les pentes des foſſés humides. Sa racine eſt un filet noir, garni de chevelu, qui pouſſe cinq ou ſix feuilles diſpoſées en rond, verd pâle, très minces, tranſparentes, longues de deux lignes, un peu moins larges, terminées en pointe & creuſées en cueilleron. Du centre

de ſes feuilles s'élève une ſoie purpurine, quelquefois longue d'un pouce & demi, courbe vers le bout, qui au mois d'avril ſoutient une urne en poire, ſortant d'une toque blanc ſale, longue d'environ deux lignes, très-pointue. Les pédicules des fleurs de cette plante indiquent à-peu-près la ſécherеſſe & l'humidité de l'air, d'où lui eſt venu le nom d'hygrometre.

MOLY.

LE MOLY eſt une eſpèce d'Ail qui ne diffère de l'ail ordinaire qu'en ce qu'il n'a point d'odeur mauvaiſe: il ſe nomme *Allium molly.* Linn. Il croît aux environs de Paris; il mérite d'être cultivé dans les parterres d'été, à cauſe de ſes belles fleurs jaunes. Sa ſemence & ſa racine ſont apéritives: Homere a attribué au Moly la vertu de diſſiper & de détruire les venins & les enchantemens.

MONNOYÈRE.

LA MONNOYÈRE eſt une eſpèce de Thlaſpi des champs, *Thlaſpi arvenſe.* Linn. *Voyez art. Thlaſpi.* Sa graine fournit une huile bonne à bruler, mais très-puante; on prétend que ce Thlaſpi a la propriété de faire mourir par ſon odeur les vers blancs qui rongent le bled dans le grenier: on rapporte dans le Journal économique qu'il peut auſſi détruire les vers noirs, les charanſons & les autres inſectes nuiſibles, comme les chenilles & les punaiſes.

MORELLE.

LA MORELLE eſt une plante annuelle qui croît dans les endroits incultes, les vignes, aux bords des chemins; ſa racine eſt longue, déliée, fibreuſe, chevelue; ſa tige s'élève à la hauteur d'un pied & plus, ſans ſupport; elle eſt herbacée, anguleuſe, branchue: ſes feuilles ſont deux à deux, l'une à côté de l'autre, quelquefois ſolitaires, ainſi que les péduncules; ſa fleur eſt en roſette, diviſée en cinq parties, dont le tube eſt court, le limbe large, replié, plane & pliſſé; ſon fruit eſt une baie ronde, noire, liſſe, marquée d'un point au ſommet, biloculaire, remplie de pluſieurs ſemences obrondes, brillantes & jaunâtres. Cette plante ſe nomme *Solanum officinarum, acinis nigricantibus*. Pin. *Solanum nigrum*. Linn.

On l'emploie en médecine comme adouciſſante & anodine; elle convient très-bien dans les cas où il faut modérer l'inflammation & relâcher les fibres qui ſont trop tendues; on n'en fait uſer qu'extérieurement, l'uſage intérieur de cette plante eſt nuiſible. On pile cette herbe & on l'applique ſur les hémorrhoïdes, ou bien on baſſine ces parties affectées avec ſon ſuc tiédi; on malaxe auſſi ce ſuc pendant quelque temps dans un mortier de plomb, pour en baſſiner les cancers ulcérés.

MORGELINE.

LA MORGELINE, l'Herbe au Poulet, l'Alſine, eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpèces: ſa fleur eſt en roſe, dont le nombre des pétales varie; ces pétales ſont

tantôt entiers, tantôt séparés en deux; la fleur est ordinairement évasée, ainsi que le calice, qui est formé de cinq pièces; dans l'intérieur de la fleur il y a depuis trois jusqu'à dix étamines qui accompagnent le pistil, lequel devient un fruit membraneux, tantôt arrondi, tantôt fait en cône, dont le sommet s'ouvre en plusieurs parties, & qui n'a intérieurement qu'une seule loge, qui renferme plusieurs semences menues, rouges, brunes ou noires, de forme irrégulière. M. Vaillant en conservant la dénomination d'Alsine, prétend que les espèces qui ont les pétales entiers ne sont pas de vraies Morgelines.

La première espèce de Morgeline est celle qu'on nomme *Alsine verna glabra*. Bot. Monsp. Toute cette plante est d'un verd de mer; sa fleur est petite & blanche; ses quatre petales sont terminés par les deux bouts en pointe obtuse, & placés dans les cantons ou angles du calice: leur centre est occupé par un pistil oval, entouré de quatre étamines à sommets blancs, qui sont surmontés d'une espèce de houpe de la même couleur, partagée en croix: le calice est composé de quatre feuilles vertes, taillées en bâle de bled, & bordées d'un feuillet blanc. Les pétales sont si étroitement pressés par le calice, qu'ils ne tombent pas; ensorte qu'on les trouve encore lorsque le fruit est sec: ce fruit est comme une petite urne cylindrique, transparente comme de la corne fine, dentelée de huit pointes par le haut; il ne déborde point le calice; les semences sont tannées, presque rondes, un peu applaties, entassées autour d'un placenta pyramidal qui occupe le centre du fruit. Cette plante se trouve autour de Belleville près de Paris, à Versailles, du côté d'Estampes, dans les landes de Joui, dans les bois de la Barre, & sur la montagne de S. Martin de la Roche.

La seconde espèce est l'*Alsine minima flore fugaci*. Tourn. Elle ne s'élève guères qu'à la hauteur de quatre pouces; sa racine est menue, blanche, chevelue & longue quelquefois de trois pouces; elle jette commu-

nément une vingtaine de tiges foibles, branchues, entrecoupées de petits nœuds, un peu couchées; les feuilles d'enbas sont lisses, insipides, longues d'un demi pouce sur une demi-ligne de large. A chaque articulation des tiges sont deux feuilles épaisses, succulentes, longues de trois ou quatre lignes, & terminées par une petite pointe blanche; de leurs aisselles & de leurs extrémités naissent des péduncules très-déliés, qui ne soutiennent ordinairement qu'une seule petite fleur composée de quatre pétales blancs, ovales, entiers, terminés en pointe. Le calice est à quatre feuilles vertes, creusées en cueilleron, un peu plus grand que les pétales de la fleur; il y a quatre étamines fort courtes, dont les sommets sont blancs; le pistil est terminé par une espèce de trompe blanchâtre, à quatre branches en croix; il devient un fruit membraneux, de figure conique, lequel s'ouvre en quatre parties, quelquefois en cinq, & répand plusieurs semences noirâtres, fort menues; la fleur passe très-vîte, ensorte que les feuilles du calice peuvent être prises d'abord pour elle. On trouve cette espèce autour de presque toutes les petites mares de Versailles & de Bondy.

La troisième espèce est l'*Alsine plantaginis folio.* J. B. On la trouve dans les bois de Villeneuve-sur-Auvers, dans ceux de Meudon, de Versailles, de S. Germain, de Montmorenci & de Fontainebleau; elle est rare aux environs d'Aix.

La quatrième espèce est l'*Alsine tenui folio.* J. B. On la voit à Gentilly & à Arcueil, de même que dans la plaine de Sève.

La cinquième est l'*Alsine verna glabra, floribus umbellatis albis.* Tourn. Cette espèce se trouve aux environs d'Aix & de Paris, à Belleville, à Meudon, au bois de Boulogne, & auprès d'Estampes.

La sixième est l'*Alsine arenaria.* On la voit dans le bois de Bondy, & à Versailles.

La septième est l'*Alsine saxatilis & multiflora,*

capillaceo folio. Tourn. Elle croît à Fontainebleau & aux environs d'Aix.

La huitième est l'*Alsine segetalis, gramineis foliis unum latus spectantibus.* Vaillant. Il y en a encore une infinité d'autres que nous omettons d'autant plus volontiers, qu'on ne connoît à ces plantes aucune propriété constatée dans la médecine ; on en emploie quelques-unes pour faire des gasons dans les jardins ; on en donne aux oiseaux de cage, tels que les serins, les chardonnerets, les linottes, pour rétablir leur appétit.

MORILLES.

LES MORILLES sont des espèces de Champignons qui portent des graines ; leur substance est charnue, toute percée de trous, de sorte qu'elle ressemble très-bien à des rayons de miel. Leur couleur est d'un blanc un peu rougeâtre, ou fauve, ou noire ; elles sont concaves endedans, blanches & comme enduites d'une fine poussière ; le pedicule qui les soutient est tout blanc, creux & garni à sa partie inférieure de racines menues & filamenteuses.

Les Botanistes nomment cette plante *Boletus vulgaris esculentus.* Tourn. 561. *Phallus pileo ovato, stipite nudo rugoso.* Linn. *Sp. plant.* en Languedoc *la Mouriia.*

On trouve cette plante au printemps dans le bois de Vincennes, dans la forêt de S. Germain, & dans la vallée de Montmorenci près de Paris : on en voit aussi aux environs de Joinville entre Sens & Auxerre, de même qu'aux environs de Montpellier, à la Verune & la Mousson, dans l'Alsace, dans la Lorraine auprès des vieux chênes, & dans la Provence.

On trouve encore trois autres espèces ou variétés de Morilles. La première se nomme *Boletus esculentus,*

rugosus, amplior & orbicularis. Tourn. 562. *Phallus capitulo subtùs operculato, subgloboso, petiolo nudo & brevi.* Gled. Fung. 61.

La seconde variété s'appelle en botanique *Boletus esculentus rugosus, fulvus.* Tourn. 561. *Phallus capitulo longiore, fastigiato, è fusco fulvescente, subtus operculato, petiolo nudo.* Gled. Fung. 61.

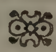
La troisième variété est le *Boletus esculentus, in metam fastigiatus.* Tourn. 562. *Fungus porosus, in longitudinem metæ instar excrescens.* Pin. 370. Ces trois variétés naissent dans les mêmes endroits que celles dont il est question dans cet article.

M. Bradley expose la méthode qu'on pourroit employer pour cultiver les Morilles. La Morille, dit-il, (comme on l'a pu voir dans la description de la plante,) a autour de ses racines ou pieds des filets blancs, tels qu'on en trouve autour des racines des champignons, qui jettent des branches dans la terre, même fort serrées tout autour. Cette terre, où l'on trouve des Morilles, peut fort bien se transporter en masse d'un endroit en un autre; mais il faut avoir bien soin de la mettre dans un canton de bois ou bosquet semblable à celui où elle étoit quand on l'a enlevée, & de l'enterrer aussi profondément qu'elle l'étoit auparavant, en comprimant en même temps la terre tout autour, & donnant à ce terrein nouvellement planté, autant d'eau qu'il en voudra prendre, même jusqu'au point de le réduire en limon s'il est possible: cela fait on laissera reposer cette nouvelle plantation jusqu'au printemps suivant, auquel temps on peut espérer de recueillir le fruit de ses travaux. Ce transport de la terre avec les filets blancs qui s'y trouvent, est la même chose que ce que l'on pratique pour faire venir les champignons; mais je douterois fort, continue Bradley, que la terre remplie des filets des morilles se pût conserver pendant six ou huit mois dans une chambre séche comme on fait celle des champignons: cependant on peut l'essayer dans les lieux où il y a des

Morilles en abondance ; il n'y auroit qu'à la recueillir pendant un temps sec, la mettre dans une chambre où elle ne fut pas exposée à la pluie, & en même temps lui donner de l'air jusqu'à ce qu'elle fût entièrement séche ; après cela, on la garderoit dans une chambre, mais sans feu, jusqu'à ce qu'on s'en servît. M. Guettard prétend que la Morille ne peut former aucune variété par les différentes couleurs qu'on lui remarque ; ces couleurs ne diffèrent que selon qu'elle est plus ou moins avancée, & ce n'est qu'en passant par ces différens états, qu'elle devient blanchâtre, jaune, ou noire.

Les Morilles sont mises au rang des alimens ; on doit, pour les avoir bonnes, les choisir tendres, grosses comme une noix ; ovales ou oblongues, d'une couleur jaunâtre ou blanchâtre, & percées de grands trous qui représentent des rayons de miel ; elles excitent l'appétit, fortifient, restaurent & sont très-employées dans les sauces. On attribue à l'usage fréquent de cette plante la vertu d'échauffer beaucoup, & de rendre les humeurs âcres : les Morilles conviennent dans les temps froids aux phlegmatiques & à ceux en général dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement ; mais les personnes d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abstenir ; on ne voit point arriver de si fâcheux accidens de l'usage des Morilles, que de celui des champignons.

Les Morilles, dit Pline, sont excellentes, mais elles ont été accusées dans une célèbre occasion ; Agrippine s'en étant servi pour donner du poison à l'empereur Claude. Il est certain que les Morilles n'ont pas été la cause de la mort de cet empereur, c'est la violence du poison dont elles étoient remplies, qui l'a fait mourir ; aussi les historiens se servent-ils d'une expression qui signifie des Morilles empoisonnées.



MORS DU DIABLE.

LE MORS DU DIABLE, la Succiſe, ou la Scabieuſe des bois, eſt une plante dont la racine eſt courte, fibreuſe, comme mordue & rongée dans le milieu: elle pouſſe des feuilles lancéolées, ovales, entières, plus vertes en deſſus qu'en deſſous, rudes & attachées à de longues queues. Il s'élève d'entr'elles, ſur l'arrière-ſaiſon, pluſieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, ſimples, rondes, fermes, velues, rameuſes, ayant deux petites feuilles oppoſées à chaque articulation, & portant à leurs ſommités des fleurs compoſées, floſculeuſes, dont les fleurons ſont irréguliers, tubulés, diviſés en quatre & quelquefois en cinq découpures, plus grandes du côté extérieur, n'ayant pas les étamines réunies au ſommet, & raſſemblés tous dans un calice commun, diviſé en pluſieurs folioles, qui entourent un réceptacle convexe. Chaque fleuron eſt renfermé en particulier dans un double calice qui repoſe ſur le germe. Les ſemences du Mors du Diable ſont ſolitaires, ovales, oblongues, placées ſur le réceptacle, & ſous le calice propre qui leur tient lieu de couronne.

Il ſe nomme chez les Botaniſtes *Succiſa ſive morſus diaboli*. J. B. T. 3. *Scabioſa corollullis quadrifidis æqualibus, caule ſimplici, ramis approximatis, foliis lanceolato ovatis, integerrimis*. Linn. *Sp. plant.* 112. Cette plante croît par toute la France dans les bois, les taillis, aux lieux ombrageux.

Elle a à-peu-près les mêmes vertus que la ſcabieuſe. *Voyez cet article*. Sa décoction eſt excellente en gargariſme pour l'inflammation du goſier; Simon Pauli, après Dodonée, lui aſſure cette vertu. Ce gargariſme convient auſſi dans les ulcères vénériens de la gorge & des gencives.

Si on en croit Bontius, le Mors du Diable est très-bon dans l'hydropisie & les abscès du foie : on l'emploie avec succès pour les femmes qui perdent leurs règles, & qui ressentent des douleurs violentes dans la matrice. M. Chomel assure avoir vu que dans les menaces d'ulcères à la matrice, la décoction de la racine & des feuilles, mise en usage pendant six mois de suite, fait très-bien ; elle fortifie l'estomac, rectifie les digestions, ranime la circulation, & fait cesser toute douleur sourde de colique utérine : on prend à cet effet une demi-poignée de feuilles & racines séches de Mors du Diable, on la fait bouillir dans trois demi-septiers d'eau, réduits à une chopine ; soir & matin on en donne un grand verre.

Si l'on en croît Cæsalpin, la racine de cette plante est un excellent antidote contre toute sorte de venins ; Diamerbroeck, dans son traité de la peste, estime beaucoup le suc de toute la plante, pris intérieurement contre les ulcères malins, les bubons & les charbons pestilentiels.

Cette plante sert aussi à la teinture : le suc que ses feuilles contiennent, est de la nature de celui du pastel, à l'exception qu'il est d'un verd pur & parfait : les Suédois en font beaucoup d'usage pour teindre les étoffes de laine. On prépare ces feuilles comme celles du pastel ; on doit les cueillir au mois de mai avant que les tiges paroissent, elles contiennent pour lors le suc le plus riche & en plus grande abondance.

MOSCHATELLINE.

LA MOSCHATELLINE, l'Herbe musquée, est une plante baccifère, dont la racine est longue, blanche, entourée d'un nombre de petites écailles qui ont la figure de la dent d'un chien, creuses en dedans, succulentes,

ſans odeur, mais d'un goût douceâtre, jettant en ſa partie ſupérieure beaucoup de fibres longues, blanches, rampantes, par leſquelles elle tire ſa nourriture ; elle pouſſe de ſa racine deux ou trois longues queues, qui ſoutiennent des feuilles verdâtres, découpées comme celles de la fumeterre bulbeuſe. Il ſort d'entr'elles un pédicule, lequel porte à ſa cime cinq petites fleurs herbeuſes, qui toutes ramaſſées repréſentent un tube. Ces fleurs & ces fruits ont dans les terres humides une odeur de muſc. A la fleur ſuccède une baie molle, pleine de ſuc, où l'on trouve ordinairement quatre ſemences, aſſez ſemblables à celles du Lin. Ce fruit a, dit-on, l'odeur & le goût de la fraiſe dans ſa maturité.

Cette plante ſe nomme *Adoxa*. Linn. *Moſchatella*. Cord. hiſt. Elle croît dans les prés, aux bords des ruiſſeaux, dans les haies ombrageuſes, parmi les brouſſailles & ſous les arbres, dans les terreins légers & ſablonneux ; elle eſt ſeule de ſon genre : on prétend que ſa racine eſt déterſive, vulnéraire & réſolutive ; quand on s'en ſert, c'eſt ordinairement à l'extérieur.

MOURON.

LE MOURON eſt une plante dont la racine eſt blanche, ſimple, fibreuſe, ſes tiges ſont herbacées, rameuſes, foibles, d'un demi pied de haut; ſes feuilles ſont oppoſées, très-entières, ſimples, glabres, ſeſſiles ; ſes fleurs ſont axillaires, ſoutenues par des péduncules preſque égaux aux feuilles, monopétales, en roſette, profondément découpées en cinq parties, ſans tube; ſa corolle eſt rouge. Cette plante ſe nomme *Anagallis puniceo flore*. Pin. *Anagallis arvenſis*. Linn. On l'appelle auſſi en pluſieurs provinces *Menuet rouge*, *Menuchon rouge*, & en Angleterre *Miroir du temps*, parcequ'on prétend que ſes fleurs s'ouvrent quand il

fait sec, & qu'elles se ferment quand il veut pleuvoir. Elle est annuelle, & croît naturellement dans les jardins, aux bords des chemins. Il y en a une autre espèce à fleurs bleues, qu'on nomme *Anagallis cæruleo flore*, Pin. C'est une variété.

Le Mouron rouge est une plante vulnéraire astringente : on l'emploie dans la peste & autres maladies malignes ; on fait bouillir une poignée de ses feuilles écrasées, dans un verre de bon vin, on exprime bien le tout, & on le donne au malade bien couvert dans son lit. On se sert du suc de cette plante, ou de son eau distillée, contre la morsure des chiens enragés ; on en prend intérieurement en même temps qu'on l'applique sur le mal : suivant les expériences rapportées dans le recueil de la société économique de Berne, ce remède fait des merveilles dans ce cas ; on le prend pour cet effet, ainsi qu'il est rapporté dans ce recueil, en poudre à la dose de deux gros pour l'homme, & d'une once pour les animaux : rien n'est meilleur pour calmer la douleur des dents, qu'un gargarisme fait avec le suc de cette plante ; on l'aspire par le nez pour décharger le cerveau trop humide ; on ordonne aussi ce suc dans l'hydropisie ; si on le mêle avec du miel, il consolide les plaies ; on applique la plante pilée sur les yeux dans les cas d'inflammation ; on en met aussi sur les plaies récentes & sur les verrues ; il les fait passer, si on a la précaution auparavant de les fendre en quatre. Le Mouron bleu fait le même effet que le Mouron rouge ; on se sert de la teinture de ses fleurs dans l'épilepsie, on l'associe avec la teinture des fleurs de millepertuis ; les poules & la plupart des oiseaux de volière aiment beaucoup le Mouron.



MOUSSE.

Il y a une infinité d'efpèces de Mouffes, on en compte plus de fix cent. *Voyez le traité des Mouffes de Dillenius*, qui en a parlé *ex profeffo*. Nous rapporterons ici, d'après M. Vaillant, une partie de celles qui fe trouvent aux environs de Paris; nous donnerons auffi les defcriptions des plus rares qu'il nous a laiffées dans fon *Botanicon Parifienfe*; il en admet plufieurs familles: la première eft celle qu'il a furnommée *Apocarpos*, les Mouffes de cette famille font: 1.° la Mouffe qu'on nomme *Mufcus trichoides acaulos, minor, latifolius*. Vaill. 128. Les allées du parterre du jardin royal en font couvertes en janvier & février. Les feuilles de cette Mouffe font difpofées en rond autour d'un petit fruit oval qui ne les déborde qu'à peine; elles font tranfparentes & d'un verd jaunâtre; le fruit tire fur le roux, & fe termine par une petite pointe.

2.° *Mufcus trichoides minor, acaulos, capillaceis foliis*. Vaill. 128. Cette Mouffe fait des gazons très-ferrés, foyeux, verd gai; on en voit dans les taillis du parc de Verfailles: elle n'eft haute tout au plus que de quatre ou cinq lignes; fes feuilles font des cheveux très-fins, longs de deux lignes, qui naiffent tout autour d'un petit brin, & s'éparpillent en haut en manière de broffe à peindre: du milieu de ces feuilles, à l'extrémité du brin, naît en avril une capfule fphérique, pâle, qui n'eft guères plus groffe qu'un grain de tabac rapé.

3.° *Mufcus fquammofus faxatilis, tortuofus ac nodus*. Tourn.

4.° *Mufcus apocarpos hirfutus, faxis adnafcens, capitulis obfcurè rubris*. Rai. *Hift.*

5.° *Mufcus apocarpos arboreus, repens, viridis, plurimis capitulis per caulium longitudinem nafcentibus.*

Vaill. 129. Cette eſpèce eſt vivace ; elle trace & forme de petits gazons verd mat, aſſez touffus, ſur l'écorce des arbres, dans les boſquets de Verſailles : ſes brins ſont aſſez branchus, & couverts de feuilles fort ſerrées, longues d'une ligne, pointues & très-étroites. Elles pouſſent pendant l'hiver pluſieurs petites gaînes velues, longues d'une ligne, attachées immédiatement le long des brins en deſſous ; ces gaînes renferment chacune une petite urne ovale, pointue.

6.° *Muſcus capillaceus arboreus ramoſus*. Rai. *Hiſt.*

7.° *Muſcus capillaceus, ramoſus, capitulis plurimis caulibus adhæreſcentibus*. Vaill. 129.

8.° *Muſcus terreſtris major, ramulis compreſſis, foliis ſuperficie, criſpis*. Vaill. 129. Cette mouſſe naît ordinairement aux troncs des vieux arbres, où elle s'attache fortement par ſes racines ; ſes tiges ſont branchues ſeulement vers le bas, & pouſſent ſur les côtes des brins diſpoſés comme les pinces des fougères ; toutes ces parties ſont couvertes de deux rangs de feuilles diſpoſées en aîles, fort ſerrées, longues de deux lignes, ſur une demi-ligne de large, obtuſes, tranſparentes, d'un verd gai & luiſant, ondées très-proprement en travers. Des côtés de la tige par-deſſous naiſſent en mars & avril de petites gaînes frangées, d'environ deux lignes de longueur, qui renferment chacune une petite urne ovale, qui n'a pas une ligne de long ; cette plante a quelquefois quatre ou cinq pouces de longueur.

Dans la ſeconde famille ſont compriſes les mouſſes ſuivantes : 1.° *Muſcus trichoides, minimus, ſericeus, capillaceus, capitulis ſphæricis*. Vaill. 129. Cette plante fait ordinairement de petits gazons d'un verd mat & jaunâtre ; ſes tiges ſont branchues dès le bas, couvertes tout autour de feuilles longues de deux lignes & demie, ſur environ un quart de ligne de large, très-pointues & tant ſoit peu pliées en goutière : du côté des branches, à deux ou trois lignes près du bout, ſortent au printemps des ſoies rouſſes, longues de ſept ou huit lignes, qui

qui soutiennent des têtes sphériques, verd gai; elle naît à Versailles sur les pentes des levées de terre sablonneuse & fraîche.

2.° *Muscus parvus stellaris.* Pin.

3.° *Muscus capillaceus minimus capitulis pyriformibus turgidis.* Tourn. Cette Mousse naît dans les prairies humides où elle fait de petits gazons tapis sur terre; ses racines sont de petits cheveux, qui poussent de leurs collets sept ou huit feuilles taillées en bâle, verd pâle, transparentes, disposées en rond, longues d'environ deux lignes, sur une de large, terminées en pointe, traversées d'un petit nerf de la base à la pointe: du centre de ses feuilles s'élève une soie tirant sur le purpurin, longue de trois ou quatre lignes, qui soutient une urne taillée en poire, sortant d'une toque rousse, terminée en pointe. Quelquefois cette Mousse se ramifie & fait deux ou trois bouquets de feuilles, qui poussent chacun une soie & une urne. On trouve cette Mousse dans le parc de Meudon autour des étangs.

4.° *Muscus capillaceus minor, capitulis geminatis.* Tourn. 552. On la trouve dans le pâti de S. Léger. Ses fruits paroissent en mai & juin; ils sont verds d'abord, mais ils jaunissent en mûrissant; leur pédicule est pourpre rougeâtre, le verd des feuilles est brun.

5.° *Muscus capillaceus omnium minimus.* Tourn.

6.° *Muscus capillaris humilis, graminifolius minor, capitulis oblongis erectis.* Rai. *Hist.*

7.° *Muscus capillaceus minimus, colypetra longissima erecta.* Tourn.

8.° *Muscus coronatus minimus capillatis foliis capitulis oblongis.* Vaill. 130. Cette Mousse vient dans les bois de Versailles sur les déjections des racines d'arbres, où elle forme ordinairement de petits gazons ronds & touffus. Ses racines sont de petits toupets chevelus, d'où sortent des filets longs de quatre ou cinq lignes, dont la moitié inférieure est nue, & la supérieure entourée de huit ou dix feuilles, longues d'environ une

ligne, verd mat, fort étroites & pointues; du milieu de ces feuilles s'élève une ſoie pâle, longue de quatre lignes, qui ſoutient une urne droite, oblongue, couverte d'une toque blanc ſale, dont la pointe eſt brune.

9.° *Muſcus capillaceus, omnium minimus, foliis longioribus & anguſtioribus.* Vaill. 130. Cette mouſſe ne fait point de tige, mais ſeulement ſept ou huit petites feuilles d'un verd jaunâtre, diſpoſées en rond ſur le colet de la racine, qui n'eſt qu'un petit toupet de chevelu. Quoique ſes feuilles n'aient tout au plus qu'un quart de ligne de largeur, ſur environ deux lignes de longueur, elles ne laiſſent pas d'être pliées en goutière; du centre de ces feuilles s'élève une ſoie pâle, très-déliée, longue de trois ou quatre lignes, qui ſoutient une petite tête ovale, converte d'une toque pointue. Cette plante ſe trouve en automne & au printemps dans les bois de Verſailles, ſur les pentes de terres fraîches & ſablonneuſes. Les ſuivantes ont les coeffes velues.

10.° *Muſcus capillaceus, minimus, acaulos, calyptra ſtriata.* Tourn.

11.° *Muſcus capillaceus, minimus, calyptra villoſa.* Vaill. 130.

12.° *Muſcus capillaceus minor, calyptra tomentoſa.* Tourn.

13.° *Adiantum aureum medium, in ericetis proveniens.* Vaill. 131.

M. Vaillant en place encore cinq eſpèces dans cette famille, que nous omettons ici, de peur d'une trop longue énumération. Dans la troiſième famille il range les Mouſſes à urnes inclinées, qui ſe trouvent dans ſon *Botanicon* au nombre de trois. La quatrième famille eſt deſtinée aux Mouſſes qui ont des urnes courbes & oblongues; il y en a ſix de cette eſpèce dans M. Vaillant. La cinquième famille en renferme treize, dont les urnes ſont courbes & oblongues. Dans la ſixième ſont compriſes les Mouſſes en forme d'if, au nombre de

trois. La ſeptième eſt pour les Mouſſes écailleuſes ; M. Vaillant en admet vingt-huit. La huitième eſt celle des Mouſſes trouſſées, dont il s'en trouve cinq dans le Botanicon de Paris ; & la neuvième enfin eſt ſurnommée la famille des Mouſſes en forme de fougère ; on en compte dix eſpèces aux environs de Paris.

La plupart des médecins regardent les Mouſſes comme aſtringentes : la Perce-mouſſe, qui eſt le *Muſcus capillaceus major, pediculo & capitulo craſſioribus*, de Tournefort, eſt très-ſudorifique ; on l'emploie en décoction dans la pleuréſie. La Mouſſe des vieux chênes, des peupliers, des chênes verds, des ormes, des bouleaux, fait la baſe de la *poudre de Chypre* griſe & odorante, que l'on prépare à Montpellier, & dont Zwelfer a donné la deſcription dans ſa Pharmacopée ; cette Mouſſe eſt vraiment aſtringente ; la mouſſe des vieux pins, des ſapins & des melèzes eſt la meilleure, à cauſe du ſuc réſineux qu'elle tire de l'arbre ſur lequel elle ſe nourrit ; elle arrête les flux, elle eſt anodine & procure le ſommeil. On l'ordonne dans la rétention d'urine, à la doſe d'un demi-gros dans un verre de vin blanc ; je l'ai fait appliquer ſouvent avec ſuccès macérée dans du vinaigre, ſur le vagin dans les pertes des femmes : on prétend que ſi on ſuſpend de la Mouſſe dans du vin tourné, elle le rétablit.

On ſe ſert de la Mouſſe pour envelopper les racines des arbres & des plantes qu'on veut tranſporter. Dans la Finlande, à défaut de foin, on habitue les bœufs & les brebis à manger de la Mouſſe, en la faiſant humecter dans de l'eau où on a mis du ſel & de la farine. La Mouſſe garantit les plantes de la gelée pendant l'hiver, & fournit de l'abri aux plantes délicates pendant l'été. La Mouſſe qui vient ſur les arbres fruitiers leur eſt préjudiciable, il faut avoir ſoin de la racler avec un couteau ; à l'égard des Mouſſes connues ſous le nom de Lichen, *voyez art. Lichen.*

MOUSSERON.

Le MOUSSERON est un petit Champignon qui a une bonne odeur, & que l'on trouve au printemps parmi la mousse dans les endroits ombragés d'arbres ou d'épines, & dans les prés : M. Vaillant l'a placé dans la famille des Champignons, dont le pédicule est plein & nud, & le chapeau feuilleté en-dessous. Il se nomme *Fungus pileo rotundiori*. Tourn. *Agaricus mousseroni*. Linn. Il croît volontiers sur la terre grise ; on en trouve tous les ans au même lieu où on a commencé à en cueillir.

Son odeur & sa saveur agréable le font regarder comme un mêt excellent ; on prétend qu'il est nourrissant, restaurant, qu'il aide la digestion & excite la semence : on le met dans les ragoûts ; on en fait sécher pour l'hiver. *Voyez art. Champignon.*

MOUTARDE.

La MOUTARDE, le Senevé, est une plante dont la tige s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pieds ; ronde, droite, moëlleuse, grosse comme le doigt, divisée vers le haut en plusieurs rameaux, accompagnée de feuilles vertes, oblongues, un peu rudes au toucher, découpées & crénelées inégalement sur leurs bords, comme celles de la rave ; les rameaux soutiennent des épis à fleurs jaunes, composées de quatre pétales disposés en croix, avec un calice herbeux divisé de même que la fleur, au milieu de laquelle on remarque plusieurs étamines & un pistil, qui se change dans la suite en une silique oblongue, arrondie, verte au commencement, ensuite

jaunâtre, pleine de ſemences rondes, quelquefois noirâtres, d'un goût âcre, qui n'eſt point déſagréable; ſa racine eſt blanche, ligneuſe, garnie de fibres.

Les Botaniſtes nomment cette plante *Sinapis*. Offic. *Sinapis rapi folio*. Pin. 99. Tourn. 227. *Sinapis ſiliquis glabris apice tetragonis*. Linn. *Sp. plant*. 933. en Languedocien, la *Mouſtarde*.

Cette plante eſt annuelle; on en trouve à Lattes & Mauguio dans le Languedoc, dans les lieux eſcarpés de la Provence; on la ſéme dans les endroits des bois où l'on fait du charbon, c'eſt-là où elle ſe plaît le plus.

On trouve encore en France une autre eſpèce de Moutarde nommée Moutarde blanche. *Sinapi album*. Offic. *Sinapis ſiliquis hiſpidis, roſtro obliquo longiſſimo*. Linn. *Sp. plant*. 933. On en trouve aux environs de la mer, principalement vers la Flandre & dans les champs de la Provence.

La culture de la Moutarde eſt fort facile: ſa graine ſe ſéme fort clair au mois de mars; elle lève plutôt & plus ſûrement ſur des couches, mais à leur défaut on peut la ſemer dans une terre meuble, au pied d'un mur bien expoſé, ou dans une caiſſe de terreau; quelque temps après on la repique, & lorſqu'elle eſt aſſez forte pour être miſe en place, on la tranſplante avec toutes les précautions uſitées. La ſemence de cette plante qu'on doit avoir ſoin de bien faire ſécher, mûrit à la fin d'août ou en ſeptembre; & ſe conſerve pendant deux ans.

La graine de la Moutarde eſt la ſeule partie de cette plante en uſage, tant dans les alimens que dans la médecine. Lorſqu'elle eſt préparée pour ſervir d'aſſaiſonnement dans les alimens, elle réveille l'appétit & facilite la digeſtion; les cuiſiniers l'emploient avec la plupart des viandes, du poiſſon & des légumes; elle eſt très-bonne pour ſervir d'aſſaiſonnement à la chair du porc: on l'emploie en pluſieurs ſauſſes, & malgré ſon goût piquant elle plaît à quantité de perſonnes;

elle est utile à la digestion, & n'a aucune qualité nuisible.

Pour s'en servir dans les cuisines, on la prépare différemment; on mêle sa semence pilée avec du mou à demi épaissi jusqu'à une consistance requise, ou on délaie cette même semence avec du vinaigre, & on y ajoute un peu de farine; cette dernière méthode est la plus usitée dans la capitale; on la nomme pour lors Moutarde blanche; on en fait venir aussi à Paris de Dijon & d'Angers.

Quand on veut conserver la Moutarde plus d'une année, on la prépare ainsi: on prend deux onces de Moutarde en poudre, & une demi once de canelle commune aussi pulvérisée; on fait une masse avec de la fleur de farine & une suffisante quantité de vinaigre & de miel, qu'on divise en petites boules & qu'on séche au soleil, ou dans un four lorsque le pain en aura été tiré. Quand on en veut faire usage, on détrempe une ou deux de ces petites boules avec du vin blanc & du vinaigre; on a par ce moyen en tout temps une Moutarde agréable au goût, bonne à l'estomac, & facile à transporter.

Cette semence est très-utile en médecine; c'est un puissant sternutatoire & un machicatoire des plus efficaces; on renferme dans un nouet un gros de cette graine concassée légérement, & on la fait mâcher aux malades attaqués d'apoplexie ou de paralysie: ce remède les fait copieusement cracher: il est aussi très-bon dans les maux de tête & dans la trop grande abondance de pituite. On conseille cette graine dans les affections soporeuses & léthargiques; elle est très-recommandée dans la passion histérique & hypocondriaque, dans les pâles couleurs, le scorbut & les indigestions; la Moutarde est par conséquent apéritive, stomachale, anti-histérique & anti-scorbutique.

La Moutarde préparée telle qu'on l'emploie dans les cuisines, approchée du nez des personnes sujettes aux

vapeurs, les soulage à l'instant; elle réveille aussi les léthargiques.

On fait avec la graine de Moutarde un cataplasme très-vanté dans la goutte sciatique, les rhumatismes & les tumeurs skirreuses: on fait frire des porreaux hâchés menu avec de fort vinaigre; on les saupoudre, lorsqu'ils sont cuits, avec de la graine de Moutarde, & on les applique sur le mal. Quelques-uns en font un aussi avec la fiente de pigeon, la Moutarde & la thérébentine, pour l'appliquer sur les parties où la goutte se fait sentir, mais il faut attendre que l'inflammation soit passée: un pareil cataplasme seroit très-propre à rappeler les dartres, dont la suppuration supprimée auroit donné occasion à quelque dépôt sur la poitrine, ou sur quelqu'autre partie. On tire par expression de la semence de la Moutarde une huile qui est très-recommandée dans la paralysie & les humeurs froides.

On se sert aussi de la Moutarde dans les engelures crevées: on la brule sur une poële chaude, & on expose la partie malade à la fumée, ou bien on la frotte très-légèrement avec cette semence. Le continuateur de M. Geoffroi rapporte qu'elle fut d'un très-grand secours dans le dernier siège de la Rochelle, aux habitans de cette ville, qui étoient tous attaqués de violentes maladies, pour avoir usé d'alimens extrêmement mauvais & indigestes. Dans les maladies scorbutiques on la prescrit pilée & mêlée avec du vin blanc: on prétend encore que cette même semence, prise dans du vin chaud deux heures avant le paroxisme, guérit la fièvre quarte.

Les pléthoriques doivent s'abstenir de la Moutarde, parcequ'elle met trop leurs humeurs en mouvement, & qu'elle peut conséquemment occasionner des hémorrhagies; les personnes bilieuses & maigres ne doivent pas non plus en faire usage, parcequ'elle occasionne une trop grande âcreté & une trop grande effervescence de la bile.

La Moutarde ſupplée ſouvent très-favorablement aux cantharides, ſans expoſer nullement les malades au piſſement de ſang : elle eſt ordinairement la baſe des ſinapiſmes, dont on remarque de ſi bons effets dans les paralyſies des membres ; on frotte auſſi avec la Moutarde la langue lorſqu'elle eſt paralyſée, pour tâcher de lui redonner ſon mouvement & ſon ſentiment.

MUFLE DE VEAU.

Le MUFLE DE VEAU, la Gueule de Lyon, la Tête de Veau, eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme, avec des rameaux latéraux ; ſa tige s'élève depuis un juſqu'à deux pieds, droite, rameuſe ; ſes fleurs ſont au haut de la tige, monopétales, perſonnées, tubulées, dont le tube eſt oblong, renflé, & le limbe diviſé en deux lèvres ; la ſupérieure eſt fendue en deux, l'inférieure en trois, ayant un nectar au bas de la corolle ou un renflement peu ſenſible. Il y en a des variétés à fleur pourpre & à fleur blanche : elle ſe nomme *Antirrhinum vulgare.* J. B. *Antirrhinum majus.* Linn. Elle eſt biſannuelle, & croît ſur les vieux murs, dans les terreins incultes.

Cette plante eſt vulnéraire ; on s'en ſert en décoction ; on prétend qu'elle adoucit les fluxions des yeux ; elle eſt très-bonne pour orner les parterres pendant l'été.

MUGUET.

Le MUGUET, ou Lys des vallées, eſt une plante dont la racine eſt horiſontale, noueuſe, traçante ; ſa tige eſt nue ; elle s'élève à un demi pied, porte pluſieurs fleurs diſpoſées en grappes & rangées d'un ſeul

côté ; ses feuilles sont pour l'ordinaire au nombre de deux, ovales, lancéolées, radicales, & s'embrassant par leur base ; sa fleur est monopétale, campaniforme, découpée en quatre ou cinq segmens ; son fruit est sphérique, mou, rouge, rempli de pulpe & de semences dures, entassées les unes sur les autres.

Elle se nomme en Botanique *Lilium convallium album*. Pin. 304. Tourn. 77. *Convallaria scapo nudo*. Flor. Lapp. 13. Elle croît dans les bois, le long des vallons, aux lieux ombrageux & humides. Elle est commune dans les bois de Meudon, de Verrière, de Versailles, de S. Germain, de Belleville, de Montmorenci ; on en voit dans le territoire de Colmars en Provence, de même que dans le Lyonnois, l'Alsace, en Languedoc à S. Guilhem-le-désert, à la Serane, dans l'Orléanois entre Chanteau, Marigni & Brigni.

On en distingue encore d'autres espèces en France : la première est le Lys des vallées à plusieurs ordres de fleurs. *Lilium convallium, floribus è folliculis prodeuntibus*. Mapp. On la trouve, mais très-rarement, en Alsace.

La seconde est une variété de la précédente. *Lilium convallium floribus è folliculis prodeuntibus, foliis ex luteo & viridi variegatis*. Map. On la trouve aussi en Alsace.

La troisième est le Lys des vallées à larges feuilles, plante rare & qu'on trouve cependant en Alsace. *Lilium convallium latifolium*. B. Prodr. 136.

La quatrième est le Lys des vallées à feuilles étroites, variété de la précédente, qu'on trouve aux environs de Paris. *Lilium convallium angustifolium*. Rai. Synops. 178.

La cinquième est le petit Lys des vallées. *Unifolium*. Dod. *Lilium convallium minus*. Pin. 304.

Les fleurs de Muguet tiennent le premier rang entre les céphaliques & les remèdes propres à fortifier les nerfs : elles conviennent dans l'apoplexie, l'épilepsie,

les vertiges, la paralysie, les catharres & les autres maladies froides de la tête, soit qu'on en fasse usage intérieurement, soit qu'on les applique à l'extérieur. La poudre se prescrit jusqu'à un gros dans quatre onces d'eau distillée de la même plante, ou dans une simple infusion de ses fleurs; mais on ne doit la prescrire que quand il n'y a aucune disposition inflammatoire dans le cerveau, car ce remède qui est fait pour fortifier les fibres, en leur rendant leur ressort, augmenteroit cette disposition dans le cas où ces mêmes fibres seroient déja fort tendues. On fait aussi avec les fleurs de cette plante une conserve que l'on prescrit à la dose d'une demi-once. L'esprit tiré des fleurs par leur infusion dans l'eau-de-vie ou l'esprit de vin, est propre à calmer la frayeur des hypocondriaques, & à ranimer les personnes épuisées par la débauche. Simon Pauli s'en servoit pour l'épilepsie des enfans, dont il oignoit l'épine du dos.

Les racines de cette plante étoient autrefois d'un usage plus familier que les fleurs; elles excitent l'éternuement avec plus de violence; cependant lorsque les fleurs sont desséchées & prises en poudre par le nez, elles ne laissent pas de faire éternuer fortement: Etmuller prétend qu'on ne peut tirer aucune huile essentielle de ces fleurs malgré leur suavité. En quelques endroits de l'Allemagne après avoir fait dessécher les fleurs de Muguet pendant l'été, on les mêle avec le raisin, & on en prépare un vin dont on se sert pour toutes les maladies, auxquelles l'eau & l'esprit de ces fleurs sont propres.

Camerarius remplit de fleurs un vase de verre, dont l'orifice est fort étroit, & après l'avoir bien bouché, il l'enfouit dans une fourmillière pendant un mois; les fleurs se pourrissent & se fondent; il en tire une liqueur qui est comme de l'huile, & il assure qu'elle est très-utile pour calmer les douleurs de la goutte, de la sciatique, & pour les maladies de même nature; on ne l'emploie qu'extérieurement.

On fait avec l'eau ſpiritueuſe de Muguet, une teinture ou une eſſence d'ambre, en la verſant ſur de l'ambre gris. Cette teinture eſt très-recommandée dans la défaillance & dans les maladies ſubites du cerveau; elle eſt auſſi très-efficace pour exciter à l'amour.

Simon Pauli, que nous avons déja cité, recommande contre la paralyſie, la teinture de caſtoreum faite avec l'eſprit de Muguet; il veut qu'on en frotte l'épine du dos depuis la nuque du col juſqu'au coccix.

Quand on preſcrit aux animaux la poudre des fleurs de Muguet, c'eſt toujours depuis une demi-once juſqu'à une once.

Les fleurs de Muguet, à cauſe de leur blancheur & de leur odeur, ſont très-uſitées pour les bouquets, elles ſont un aſſez joli effet dans les boſquets d'arbres nains.

MURIER.

LE MURIER ſe diviſe communément en deux eſpèces, en Mûrier noir & en Mûrier blanc; le Mûrier noir eſt un arbre dont la racine eſt rameuſe & ligneuſe; il ne s'élève pas ordinairement à une grande hauteur; ſes branches ſont entrelacées; ſon écorce eſt rude & épaiſſe; ſon bois eſt jaune; ſes feuilles ſont alternes, d'un verd luiſant, pétiolées, ſimples, entières, faites en cœur, rudes au toucher, dentées par leurs bords, quelquefois découpées en cinq lobes, plus ou moins profondément; ſes fleurs ſont péduncułées, axillaires, amentacées, mâles ou femelles ſur le même pied, & quelquefois ſur des pieds différens; les fleurs mâles ſont compoſées de quatre étamines placées dans un calice diviſé en quatre folioles, ovales & concaves; ſes fleurs femelles ſont compoſées de deux piſtils en forme d'alène, placés dans un calice à quatre folioles obrondes, obtuſes, & qui perſiſtent; ſon fruit eſt une eſpèce de baie qu'on nomme Mûre,

composée de petites baies formées des calices & des germes renflés, devenus charnus & succulens ; chaque baie renferme une semence ovale, aiguë : on nomme cet arbre *Morus fructu nigro*. Pin. *Morus nigra*. Linn.

Le Mûrier blanc a ses baies blanches, beaucoup plus petites que celles du noir, d'un goût si fade & si douçâtre, qu'elles ne sont point bonnes à manger ; son feuillage est d'un verd naissant plus clair que celui du Mûrier noir, qui est plus foncé & plus matte : l'écorce du Mûrier blanc est aussi plus claire & plus approchant du blanc ; ses jets sont plus menus, deux ou trois fois plus longs, & viennent plus vîte que ceux du Mûrier noir ; cet arbre ressemble, lorsqu'il est dépouillé de ses feuilles, à un orme. Il se nomme *Morus fructu albo*. Pin. *Morus alba*. Linn.

Le Mûrier s'accommode assez bien de toutes sortes de terreins ; le sol le plus favorable à son accroissement est une terre chaude & légère qui ait beaucoup de fond ; on prétend que les terres absolument maigres occasionnent dans la feuille une sécheresse. Dans les bons terreins cet arbre ne demande pas plus de soin & de culture que d'autres, il croît même beaucoup plus vîte ; le moyen le plus prompt pour avoir promptement des Mûriers, est par la semence : on prépare d'abord la terre, on la laboure bien & assez profondément, on sépare ensuite le terrein par planches ou carreaux qui aient quatre à cinq pieds de large, & dont la longueur soit de l'étendue du terrein ; on fait dans les planches de petits rayons de la profondeur d'environ deux pouces, & distans de huit pouces les uns des autres : on arrose bien toutes les planches, & on les laisse reposer pendant trois ou quatre heures, après quoi on séme au fond des rayons la graine de Mûrier le plus épais qu'on peut : on trempe auparavant cette graine pendant vingt-quatre heures, elle en léve plus promptement. Après avoir tiré cette graine de l'eau, on prend du sable, ou de la terre bien fine, environ autant qu'on a

de graine ; on les mêle ensemble, parceque cette terre ou sable rend la graine plus facile à semer, & qu'elle se partage ainsi plus également dans les rayons. Après l'avoir semée, on se sert d'un rateau pour remplir les rayons & on applanit la terre, ensorte que les graines soient entièrement couvertes.

On séme en avril, mai, juin, juillet & août ; on arrose la terre où on a semé trois ou quatre jours après ; si le temps est sec, on l'arrose plutôt, mais avant d'arroser, il faut mettre sur la terre des claies, qui empêchent l'eau de la battre.

Dès que les Mûriers commencent à paroître, il faut arracher doucement les mauvaises herbes, & réitérer les arrosemens par le moyen des claies, jusqu'à ce que les Mûriers soient un peu forts ; voilà tout ce qu'exigent les jeunes Mûriers jusqu'à l'hiver, pendant laquelle saison il ne faut point y toucher.

Quand les jeunes pieds ont poussé plusieurs jets longs d'un ou de deux doigts, on n'en laisse sur chaque pied qu'un ou deux des plus vigoureux, & on coupe tout le reste afin que l'arbre se dresse & profite mieux. Cela fait, on ne les émondera pas la première année qu'ils auront été plantés ; on les laissera ainsi jusqu'à la fin du mois de février, ou au commencement de mars de la seconde année ; pour lors à mesure qu'ils pousseront des jets & qu'ils croîtront, on les émondera avec soin.

Lorsque les jeunes Mûriers seront parvenus à une grosseur & hauteur raisonnable on pourra les mettre en place & les transplanter aux champs, ou les replanter à demeure ; si la terre est bonne, on les espace à cinq toises les uns des autres ; si la terre est sablonneuse, on ne laisse que deux toises de distance : on fait cette plantation dans les mois de février, mars, avril, septembre, octobre & novembre. On taille les racines qui peuvent être gâtées, & on rafraîchit les autres.

Le Mûrier a réussi dans des terreins sablonneux, maigres, & assez arides pour que la bruyère même eût de

la peine à y croître. Pour l'y planter, il ne faut pas fouir le terreinaussi profondément que les bons qui ont du fond, parcequ'il arrive souvent que plus on y fonce, plus on le trouve mauvais, & quelque maigre que soit sa superficie, elle a toujours plus de sucs que de tels fonds; c'est pourquoi l'on doit y planter presque à fleur de terre. Pour cet effet, on ouvre une fosse de cinq à six pieds en quarré, en observant de jetter sur un des côtés au bord de la fosse, toute la superficie, c'est-à-dire, le premier tour de pelle ou de bêche: on jette sur un autre côté le second tour de pelle, & le troisième qui est la plus mauvaise terre, sur les autres côtés; ensuite on bêche le fond à gros guéret, avec la bêche ou la pioche. La fosse étant faite, on y rejette la terre du second tour, puis celle du premier: si les terres ne font pas une hauteur suffisante, on pourra y suppléer en pelant à l'entour la superficie. Ayant brisé & foulé cette terre avec le tranchant de la bêche, on pose l'arbre dans sa place & dans son alignement, puis on couvre les racines avec la terre de la superficie du contour de la fosse, observant qu'il n'y ait ni paille, ni bois, ni bruyère, qui puisse toucher les racines: on arrange ces terres avec la main dans l'interstice des racines, de sorte qu'il ne reste aucun vuide au-dessus ni au-dessous d'elles. Lorsqu'elles sont couvertes de trois à quatre doigts de terre, on foule un peu avec les pieds, & on laisse l'arbre dans cette position pour aller faire de même aux autres fosses. Pendant que le planteur continue ce travail, un ouvrier couvre de feuilles la fosse qui vient d'être remplie; ces feuilles doivent avoir été ramassées & apportées auparavant, il n'importe de quelle espèce elles soient; il en faut quatre à cinq doigts d'épais à chaque fosse. Un autre ouvrier, qui suit celui-ci, jette au pied de l'arbre la mauvaise terre qui est sortie du fond de la fosse, il le butte au moins d'un pied & demi au-dessus du niveau du terrein, en le foulant légérement pour l'assurer contre les vents. Si les bestiaux vont paître dans ces endroits,

il faut armer d'épines les arbres nouvellement plantés: s'il ſe trouve des bruyères dans le canton, on améliorera le terrein, en répandant par-deſſus les cendres de ces arbuſtes qu'on aura brulés. On fera les foſſes ſix mois ou un an avant de planter l'arbre, & même plutôt encore; enſuite trois ou quatre mois avant d'y mettre les arbres, on les comblera des deux premières terres, comme nous avons dit ci-deſſus.

Il y a des perſonnes qui au lieu de ces foſſes, forment des tranchées parallèles, larges de quatre pieds. Pour cela, on jette ſur un des bords le premier tour de bêche, puis le ſecond ſur le même côté, mais au-delà, en ſillon; le troiſième tour ſe jette ſur le côté oppoſé; enſuite on bêche à la pioche, de bout en bout, le fond de la tranchée. Cela étant fait, on jette le ſecond tour de terre dans toute la longueur de cette tranchée; on marque à-peu-près la diſtance qu'on veut laiſſer entre chaque arbre, puis on jette la terre du premier tour ſur chaque endroit où devra être un arbre, enſorte qu'elle y faſſe une plate-forme de ſix pieds de long, qui ait toute la largeur de la tranchée, & dont le haut ſoit à ſix pouces plus bas que le niveau du terrein; on y plante les arbres comme nous l'avons dit ci-deſſus, & l'on recouvre les racines & le pourtour de l'arbre avec la première terre de la ſuperficie que l'on n'a pas employée aux plates-formes; s'il n'y en a pas aſſez, on prend le ſillon ſur lequel on l'avoit dépoſée: on jette le ſurplus de ce ſillon dans la tranchée, &, il eſt à propos de ne la pas remplir entièrement, afin qu'elle reçoive mieux les pluies, & que la fraîcheur & l'humidité s'y conſervent. Les racines des arbres, en s'alongeant, en profiteront, ainſi que du labour de ces terres remuées: cet effet ſubſiſtera pendant pluſieurs années, ſur-tout ſi on a ſoin d'y bruler des bruyères.

On n'étête jamais le Mûrier lorſqu'il eſt déja fort de tige en le plantant; il faut même ne pas tailler les branches de la tête avant de le planter; on ſe contente de

retrancher celles qui ſont inutiles, & l'on en conſerve trois ou quatre bien diſpoſées, qu'il ſuffit de rabaiſſer enſuite au mois de mars ſur le dernier rejet, à quatre doigts du précédent. Autant qu'il eſt poſſible, on obſerve que le dernier œil ou bourgeon ſoit en-deſſus plutôt qu'en deſſous, afin d'empêcher que l'arbre ne pouſſe horiſontalement.

On ne laiſſe que dix-huit pieds d'intervalle entre chaque tranchée dans les mauvais terreins, afin que le nombre des Mûriers ſupplée à ce qui peut manquer aux feuilles qui n'y viennent pas ſi belles ni en ſi grande quantité, mais qui en revanche ſont plus délicates & donnent une nourriture plus fine aux vers. On nomme *pourette* le jeune plant de Mûrier qui n'a qu'un ou deux ans.

La première année qu'on a planté les Mûriers, il faut avoir ſoin de les arroſer juſqu'à ce qu'ils aient bien repris : dans l'hiver on fait porter une ou deux hotées de fumier au pied de chaque Mûrier ; ſouvent avant de les planter à demeure, on les met en pépinière dans un canton de terre bonne & douce ; on rogne leur pivot ; on racourcit la tige à deux ou trois doigts de terre, & on les plante en alignement au cordeau ; cela fortifie beaucoup les jeunes plants avant de les mettre en plein champ.

On multiplie encore les Mûriers de boutures ; on coupe ſur les vieux Mûriers, à la fin de janvier, ou au commencement de février, dans un jour humide, des rejettons de la pouſſe précédente, ayant la précaution d'y laiſſer un peu de vieux bois ; on les met en terre, elles reprennent facilement.

La troiſième méthode pour multiplier les Mûriers, c'eſt par marcottes : on choiſit de jeunes & vigoureux Mûriers qui aient les plus belles feuilles, plantés dans le meilleur terrein, & dont la tige ait près de terre quatre à cinq pouces de diamètre : on les coupe à cette hauteur. Les ſouches pouſſent au printemps ſuivant quantité

quantité de branches que l'on ménage avec soin : quand elles ont un bon pied de hauteur, on transporte près de ces souches une suffisante quantité de bonne terre franche, pour en couvrir la naissance de toutes les jeunes branches qu'on étend de tous côtés, en les assujettissant avec des piquets & des crochets de bois. Après avoir bien foulé la terre, on laisse ainsi pendant deux ans ces souches ou mères ; on les déchausse à la troisième année ; les jeunes branches ont alors assez poussé de racines pour être mises en pépinière.

La quatrième manière de multiplier les Mûriers c'est par la greffe : on greffe les Mûriers dont la feuille est grande & large sur ceux qui ont une petite feuille ; on pratique cette greffe en fente, ou en écusson, & même quelquefois en sifflet ; nous avons donné la manière de greffer aux articles *Oranger* & *Poirier*.

La seconde ou la troisième année après que les Mûriers ont été plantés, selon qu'ils seront beaux, l'on pourra cueillir de la feuille pour la nourriture des vers à soie, car c'est-là un de leurs principaux usages, comme nous l'expliquerons plus bas : il faut éviter en cueillant la feuille, de rompre ou d'écorcher les branches de l'arbre ; s'il se rompt quelque branche, il faut promptement la couper avec une petite hache, & bien unir & arrondir la taille.

Si en trois ou quatre ans les Mûriers poussent de grandes branches qui égalent en grosseur le pied de l'arbre, & qui puissent se rompre au premier vent, on coupera ces branches ; le pied se fortifiera, & il en poussera d'autres.

Lorsqu'on a greffé un Mûrier, il faut pendant six ou sept ans lui donner trois cultures chaque année, en bêchant à deux pieds autour : 1.° à la fin de février, ou au commencement de mars ; 2.° au mois de juin ; & 3.° enfin à la fin de septembre.

Si l'on plante tout-à-la-fois dix mille Mûriers, on se procure au bout de deux ou trois ans de quoi nourrir

une grande quantité de vers ; pour cela il faut planter les jeunes Mûriers aussi épais qu'une haie, & à la manière des groseillers ; outre l'abondance & la prompte pousse des feuilles de ce jeune plant, on les peut facilement cueillir, & l'on trouve dans son propre fonds habituellement quantité de jeunes arbres & de tendres rejettons propres à transplanter ; on taille ces haies comme d'autres.

Il y a encore un grand avantage à semer quelques portions de terre en graines de Mûriers, & en couper les plantes avec la faulx pour les tenir toujours basses ; ce sont des prairies artificielles d'une espèce singulière. Ces branches seront également utiles pour la nourriture des vers, & même pour les chevaux qui en sont très-avides, & qui s'en nourrissent fort bien.

Le Mûrier noir ne croît jamais si bien que dans des cours ; il y devient très-gros.

Les Mûres noires sont un excellent fruit à manger : elles passent pour être saines ; on ne mange pas les fruits du Mûrier blanc ; ils sont petits & fades. Tous les auteurs s'accordent à dire que la Mûre noire, lorsqu'elle est bien mûre, & qu'on la mange à jeun, est laxative & adoucissante ; elle humecte, rafraîchit, appaise la soif, réveille quelquefois l'appétit, mais elle est peu nourrissante ; quand elle séjourne trop longtemps dans l'estomac, ou qu'on la mange avec de la viande, elle est sujette à se corrompre.

On fait avec les Mûres rouges de très-bon vinaigre, qui se conserve longtemps, pourvû qu'on ait ensuite la précaution de le tenir à l'ombre & bien bouché. Pour faire ce vinaigre, exprimez telle quantité qu'il vous plaira de jus de Mûres rouges ; mettez ce jus dans une bouteille ou dans une phiole, & l'exposez au soleil pendant quinze jours ou trois semaines sans le boucher. Ce vinaigre est anti-asthmatique & propre pour les maladies de l'estomac ; on en prend de temps en temps à jeun quelques cuillerées, ou pur, ou mêlé dans quelque liqueur appropriée.

Les Mûres, lorſqu'elles n'ont pas atteint leur maturité, rafraîchiſſent & deſſéchent ; elles ſont puiſſamment aſtringentes & très-bonnes contre les inflammations de la bouche & de la gorge.

On en fait un ſirop qui eſt très-recommandé dans les diarrhées, & qui facilite l'expectoration.

Les feuilles de Mûrier ſont la ſeule & vraie nourriture des vers à ſoie ; on prétend que trente Mûriers blancs, âgés de cinq à ſix ans, plantés autour d'un arpent de terre, ſont plus que ſuffiſans pour nourrir en abondance les vers à ſoie qui proviennent d'une once de graine. Les couchettes qui ſont faites de bois de Mûrier, ne ſont point ſujettes aux punaiſes ni autres inſectes ; on ſe ſert de ce bois dans la menuiſerie & le charonnage. Les bourgeons du Mûrier cueillis dans le temps de la pouſſe, ſont très-utiles pour la pierre ou la gravelle.

MUSCARI.

LE MUSCARI eſt une plante qui pouſſe de ſa racine cinq ou ſix feuilles répandues à terre, de la longueur d'un pied, étroites, cannelées, aſſez épaiſſes, pleines de ſuc, au milieu deſquelles s'élève une tige longue de huit ou neuf pouces, groſſe, ronde, dénuée de feuilles, mais ornée preſque depuis ſa moitié juſqu'à l'extrémité, de fleurs formées en grelots, crénelées à ſix pans dans leur ouverture, de couleur au commencement purpurine ou verte, puis blanchâtre ou bleuâtre, enſuite pâle & jaunâtre, & enfin noirâtre, au milieu deſquelles on trouve ſix étamines & un piſtil. L'odeur de ſes fleurs eſt aromatique & agréable ; elle approche de celle du muſc, d'où il tire ſon nom : à ces fleurs ſuccèdent des fruits aſſez gros, relevés chacun de trois coins, & diviſés en trois loges, remplies de quelques ſemences groſſes comme celles des orobes, rondes, noires ; ſa racine eſt

un oignon blanchâtre, couvert de plusieurs tuniques d'un goût amer.

Cette plante a beaucoup de rapport avec la jacinthe ; elle en diffère cependant, selon Tournefort, en ce que la fleur du Muscari est un grelot retréci par l'ouverture, au lieu que la fleur de la jacinthe est fort évasée : Linneus n'en fait qu'un genre.

Les Botanistes nomment cette plante *Hyacinthus racemosus moschatus*. Tourn. 348. *Hyacinthus corollis ovatis*. Linn. *Sp.* 317. Cette espèce vient naturellement aux environs de Montpellier, au-delà de la Peissine ; elle est plus commune aux environs de Nîmes.

Il y a encore en France deux autres espèces de Muscari.

La première se nomme *Muscari arvense latifolium purpurascens*. Tourn, 347. Elle est connue dans le Languedoc sous le nom de *lou Couguoü*, & en Provence sous celui de *gros Barralet*. Elle vient dans les champs aux environs de Montpellier, à Selleneuve, à la Verune ; on en voit aussi dans la généralité de Paris entre S. Maur & Champigny, & dans la Provence.

La seconde espèce est le Muscari à fleurs bleues. *Muscari arvense angustifolium, cæruléum minus*. Tourn. Il croît naturellement aux environs de Paris, de Dijon, de Montpellier, en plusieurs endroits de la Champagne, principalement auprès d'Etouches, dans la Provence, & en quelques endroits de la Lorraine.

On cultive le Muscari dans les jardins, il demande la même culture que la jacinthe ; on le plante en bonne terre bien labourée, au mois d'octobre, on le lève tous les ans vers la fin de mai pour en ôter les cayeux ; on le multiplie par cayeux & par semence. La racine de Muscari est vomitive ; on s'en sert rarement en médecine ; lorsqu'on l'applique extérieurement, elle devient résolutive.

*

MYRTHE.

LE MYRTHE eſt un arbriſſeau dont la racine eſt ligneuſe ; ſes tiges ſont tortueuſes & rameuſes ; ſes feuilles ſont oppoſées, & quelquefois ternées : elles paroiſſent percées de petits trous comme celles du millepertuis ; elles ſont preſque ſeſſiles, ſimples, très-entières, ovales, marquées d'un ſillon dans leur longueur, fermes, luiſantes, unies, odorantes ; ſes fleurs ſont axillaires, ſolitaires, pédunculées, roſacées, ayant cinq pétales ovales, entiers, grands, inſérés ainſi qu'un grand nombre d'étamines dans un calice monophile, qui eſt diviſé en cinq parties aiguës, & qui comprend le germe dans ſa baſe ; ſon fruit eſt une baie ovale, couronnée d'un ombilic formé par les bords du calice, triloculaire, renfermant des ſemences reniformes ; on nomme cet arbriſſeau *Myrtus communis italica*. Pin. *Myrtus communis*. Linn. Il croît dans la Provence aux environs de Toulon ; on en voit en pleine terre dans les provinces maritimes, le Languedoc, la Normandie, l'Aunis, la Bretagne : on le cultive dans nos jardins, & on eſt obligé de le renfermer l'hiver dans les ſerres ; on voit dans les orangeries pluſieurs eſpèces de Myrthe, entr'autres le Myrthe à larges feuilles, & le Myrthe à fleurs doubles. Les Myrthes ſe multiplient de ſemences, de marcottes & de boutures ; on multiplie auſſi par la greffe les panachés & ceux qui ſont à fleurs doubles.

Les boutures ſe font au commencement de juin & de juillet ; elles doivent être de jeunes bois, bien droites & vigoureuſes, longues d'environ quatre à huit pouces : on les éfeuille par le bas juſques vers la moitié, & l'on tord le pied avant de le mettre en terre, après quoi on les plante & on arroſe la terre ; on met les pots à l'ombre, & on les abrite de façon que la terre ne

ſe deſſéche point ; pendant la chaleur du jour on y étend des paillaſſons, & on arroſe tous les deux ou trois jours : ſix ſemaines ſuffiſent ordinairement pour que les boutures aient pris racine & commencent à pouſſer. Vers la fin d'août on les place à l'abri des vents froids, juſqu'à la fin d'octobre qu'on les met dans la ſerre.

Durant l'hiver le Myrthe demande d'être ſouvent arroſé, mais peu à chaque fois ; il faut empêcher les mauvaiſes herbes de croître dans les pots, & ôter les feuilles qui ſe deſſéchent : quand on tranſplante les Myrthes, on doit toujours les lever en motte ; il ne leur faut pas trop d'eau, ni le plein ſoleil quand ils ne ſont pas en pleine terre.

A meſure qu'ils croiſſent on les change de pots, obſervant que leurs racines ſoient toujours un peu gênées pour leur progrès, ce qui affoibliroit les plantes ; il ſuffit même ſouvent de renouveller la terre qui eſt à quelque diſtance autour du pied, & en même temps remuer avec beaucoup de précaution celle qui eſt entre les racines, afin d'empêcher qu'elle ne devienne trop compacte, puis on recouvre le tout avec de la nouvelle terre, & on arroſe ; on fait ces changemens en avril & en août. M. Adanſon dit expreſſément que ſi l'on eſt ſoigneux d'ôter les rejettons qui croiſſent au pied du Myrthe, il s'élève à la hauteur des grands arbres.

Dans les pays où les Myrthes peuvent paſſer l'hiver en pleine terre, ils figurent très-bien dans les boſquets de cette ſaiſon.

Les feuilles & les baies de Myrthe ſont aſtringentes ; on les recommande pour affermir les dents qui ont été ébranlées par le ſcorbut ; ces baies ſont connues dans les boutiques ſous le nom de Myrtilles ; elles entrent dans pluſieurs emplâtres & onguens : on les conſeille pour la lipothimie. En Allemagne on les emploie pour faire une teinture ardoiſée, qui a cependant peu d'éclat. On les met auſſi dans les pots pourris ; en Calabre on s'en ſert

pour tanner les cuirs. On prétend que si on mâche & si on avale la graine de Myrthe avant le repas on prévient l'ivresse.

On prescrit intérieurement le suc des feuilles & des fruits pour faire uriner & pour arrêter le crachement de sang ; on fait avec les feuilles de Myrthe un bain pour les luxations & une fomentation pour les parties fracturées. L'huile d'olive où on a fait infuser les baies de Myrthe, est très-vantée pour les contusions ; l'eau distillée de ses fleurs est détersive, astringente, propre à fortifier les gencives; on s'en sert pour gargarisme dans les maux de gorge : on fait avec le suc des Myrtilles un sirop qu'on prescrit dans les pertes de sang, dans les hémorrhagies du nez, dans le flux excessif des hémorrhoïdes, dans les diarrhées & la dissenterie ; la dose est depuis une demi-once jusqu'à une once, dans les juleps rafraîchissans & astringens.

NARCISSE.

Le NARCISSE est une plante qu'on cultive dans les jardins à cause de la beauté de sa fleur ; ses feuilles sortent de terre en faisceau, comme plusieurs lames appliquées les unes contre les autres, & sont d'un verd pâle, épaisses, fermes, longues & étroites, un peu creusées en goutière, ce qui est plus sensible en-dessus, & elles sont mousses à leur extrémité. D'entr'elles s'élève une tige plus ou moins haute, cannelée, creuse & succulente, que l'on nomme *hampe*, au sommet de laquelle est une membrane, d'où sort une fleur panachée, qui est de la classe des fleurs en lys : le bas du tuyau est renflé, & posé sur une espèce de bouton de couleur verte ; son extrémité est campaniforme, & divisée en six parties : le centre est rempli par un godet dont les bords sont découpés ; il fait partie du tuyau de la fleur : la fleur

de la plupart des Narcisses a une odeur gracieuse ; il y a six étamines : lorsque la fleur est passée, il lui succède un fruit alongé en poire, anguleux, dont la partie supérieure s'ouvrant, laisse paroître intérieurement trois loges remplies de semences noires, arrondies & longuettes. La racine de cette plante est bulbeuse.

Nous considérerons ici le Narcisse en fleuriste plutôt qu'en botaniste ; il se nomme en latin *Narcissus*, & se divise en trois espèces, en Narcisse proprement dit, en grand Narcisse, & en Narcisse d'Inde. La première espèce comprend plusieurs variétés, parmi lesquelles on place le Narcisse Anglois, le Boncard, le Narcisse de Constantinople, le Crénelé, le Jaune, l'Hémorocale de Valence, le Montagnard tardif, celui de Narbonne, celui de Raguse, le Sylvestre Ultramontain, le Sauvage étoilé, & le Tiers de Mathiole.

L'Anglois a la fleur un peu plus grande que celui de Narbonne ; le Godet jaune & égal par tout ; le Boncard a au milieu des feuilles blanches le godet crêpu & plissé ; celui de Constantinople, ou de Bysance, qu'on nomme aussi Calcédonien, produit à l'extrémité de sa tige douze fleurs qui ont les feuilles blanches & épaisses, mais il y vient au milieu de certaines petites feuilles jaunes avec le godet. Le Crénelé est de deux façons, le grand & le petit ; le grand produit beaucoup de fleurs, dont plusieurs avortent ; les feuilles ou pétales de cette fleur sont blanches ; au milieu de quelques-unes on voit une autre petite fleur jaune, qui à son extrémité a la figure d'un petit cornet : le petit ne donne que quatre ou cinq fleurs qui ont six petits cornets formant une étoile de la même couleur.

Les Narcisses jaunes ont plusieurs différences ; cependant toutes les fleurs de cette espèce ont les pétales & godets d'un jaune doré ; la seule chose en quoi ils diffèrent, c'est qu'ils sont plus ou moins grands, & qu'ils ont plus ou moins de couleur. L'Hémerocale de Valence donne au haut de sa tige huit ou dix fleurs semblables

à celles du Tiers de Matthiole ; dont nous parlerons plus bas ; ces fleurs ſont ſi ſerrées, qu'il n'en peut paroître que deux à la fois, enſorte que celles qui ſont fleuries commencent à ſe flétrir quand les autres s'ouvrent : cette fleur a ſes pétales blancs, longs, étroits, ſéparés, & fait la figure d'une étoile ; au milieu de ces pétales s'élève un godet friſé par le bord.

Le Montagnard tardif pouſſe enſemble trois ou quatre fleurs qui ont les pétales blancs & plus grands que ceux du Narciſſe commun, mais ils ſont rompus & diſpoſés en figure d'étoile ; ces fleurs ont au milieu un godet large, couleur de citron, & quelquefois orangé.

Le Narciſſe de Narbonne a les pétales de ſes fleurs plus petits que les autres Narciſſes, au milieu deſquelles eſt un godet jaune & grand qui s'élargit, & dont l'ouverture eſt faite en forme de cloche.

Le Narciſſe de Raguſe, au lieu des petits pétales qui ſont placés dans les autres Narciſſes au milieu de la fleur, a un petit cercle jaune, crêpu, avec pluſieurs tours qui le rempliſſent ; le grand Narciſſe ou Sylveſtre Ultramontain, ne produit ſur la même tige qu'une fleur en forme de roſe, au milieu de laquelle on remarque pluſieurs pétales redoublés, dont les uns ſont d'un jaune clair, & les autres verdoyans. Quand cette fleur s'ouvre, & lorſqu'elle ſe développe, il ſemble que ce ſoit une roſe jaune. Le Narciſſe ſauvage étoilé produit une fleur double, dont les pétales ſont d'un jaune de paille, & rangés comme une étoile.

Le Tiers de Matthiole a au bout de ſa tige plus plate que ronde, dix ou douze fleurs blanches, qui ont ſix pétales longs & étroits, ſéparés les uns des autres, & partagés en étoiles, au milieu deſquelles s'élève le godet ; ces fleurs s'ouvrent l'une après l'autre : pendant que les premières ſe paſſent, les autres fleuriſſent.

On cultive tous ces Narciſſes à-peu-près de même ; on choiſit une bonne terre de potager, bien expoſé au ſoleil ; on enterre leurs oignons à ſix doigts ſous terre,

à une distance d'un demi-pied les uns des autres ; on lève ces oignons tous les trois ans, & on en sépare les cayeux.

On nomme Incomparables ou Nonpareils les grands Narcisses ; il y en a de plusieurs sous-espèces ; les fleuristes cultivent le grand blanc, le couleur de citron bordé d'orange, le couleur de citron double, le jaune doré & le jaune pâle. Le grand Blanc répand ses pétales & les écarte, & le petit les tient plus serrés & plus unis. Ainsi le grand Narcisse blanc, qui a le godet jaune, ne diffère en rien du petit, sinon que celui-ci a les pétales plus courts, & d'une couleur plus vive.

Le couleur de citron bordé d'orange ressemble au jaune doré, parcequ'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croissant il conserve toujours la même couleur ; il a cependant le godet plus grand, bordé d'une couleur d'orange, & les pétales plus larges & plus pressés.

Le couleur de Citron double a dans sa fleur jusqu'à trois rangs de pétales assez grands, & dans ses tours un grand nombre d'autres petits pétales d'un jaune très-brillant ; cette fleur passe pour la plus belle de celle des Narcisses ; on l'appelle le grand Narcisse par excellence, ou l'incomparable.

Le jaune doré a six pétales d'un jaune éclatant, bien unis & bien ouverts avec le godet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle jusqu'à la grosseur d'un doigt ; le jaune pâle ne diffère du précédent qu'en ce qu'il a les pétales plus étroits, séparés & frisés, & que sa couleur, qui est jaune en naissant, change peu à peu, & devient jaune & blanchâtre : cette espèce de Narcisse demande d'être plantée dans une terre semblable à celle des grands potagers, & qui ne soit exposée que médiocrement au soleil ; on plante son oignon à quatre doigts de profondeur & à quatre pouces de distance ; on lève tous les trois ans les oignons de ce Narcisse pour en séparer les cayeux.

Parmi les Narcisses d'Inde, on s'attache dans les jardins des fleuristes à la culture du Narcisse écaillé,

du Narcisse de Jacob, du Narcisse rouge, du Narcisse sphérique, du Narcisse vineux clair, & du Narcisse de Virginie.

Le Narcisse écaillé, connu plus particulièrement sous le nom d'Indien, donne de sa racine une fleur semblable à celle de la grenade, qui a dix pétales, & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu ; ces pétales renferment quantité d'autres petites fleurs, d'une couleur incarnate, à demi ouvertes. De chacune de ces fleurs sortent trois filets rouges qui ont un sommet ou chapeau jaunâtre : quand ce Narcisse est fleuri, & que la tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que la fleur ne soit tombée. On plante ce Narcisse dans des pots pleins de terre maigre & sablonneuse, à trois doigts de profondeur ; lorsque les feuilles de cette plante sont séches, on met le pot dans un endroit à l'abri, mais pourtant bien aëré.

Le Narcisse de Jacob donne jusqu'à quatre fleurs de six pétales chacune, de pourpre languissant par le bas, & dégénérant en couleur orangée par le haut. Chaque fleur ressemble au lys blanc : cette fleur a six filets longs & blanchâtres surmontés de six boutons jaunâtres, & qui sont autant d'étamines; le filet du milieu qui est le pistil, est plus grand que les autres, & paroît d'abord avec la tige : quand ce Narcisse est fleuri, il commence alors à donner ses feuilles ; on plante son oignon dans un pot plein de terre maigre & sablonneuse, on l'enfonce de deux doigts, on l'expose en plein soleil, ayant bien soin sur-tout d'arroser cette plante tant qu'elle conserve ses feuilles, & jusqu'aux premiers froids ; pour lors on met son pot dans un lieu ouvert & bien aëré, & on l'y laisse sans lui rien faire jusqu'au milieu du mois de mai ; alors on lève soigneusement la terre de dessus l'oignon, en observant de ne pas enfoncer les racines, on en détache délicatement les cayeux, ensuite on le recouvre de terre, qu'on arrose jusqu'à ce

qu'elle soit bien trempée, puis on expose le pot au soleil & à la pluie, & on l'arrose souvent.

Le Narcisse Rouge, le Narcisse Madame, donne vingt fleurs & même davantage; elles sont petites, longuettes, de couleur verdâtre, pendantes, droites, serrées, & s'ouvrent l'une après l'autre: elles ont la couleur d'un lys blanc & la même grandeur, mais les pétales en sont plus pressés & moins renversés; dans le commencement ces pétales sont d'un blanc mêlé de rouge; plus ils vieillissent & plus ils se colorent; le fond du dedans est blanchâtre comme par le dehors. Ces fleurs ont six filets qui sont aussi blanchâtres dans le pied & rougeâtres par le haut, & qui se terminent en une petite cime ronde, qui ressemble à un petit bouchon; celui du milieu n'a point de bouton, mais il est plus long & plus coloré que les autres. Ce Narcisse fleurit au commencement de septembre.

Le Narcisse sphérique, ou l'Ornithogale sphérique pousse ses fleurs avant la tige, lesquelles s'élevant insensiblement, s'ouvrent peu à peu à la fin, se trouvent en grand nombre, s'élargissent de tous côtés, & font comme une sphère; ces fleurs sont de couleur cramoisie, elles paroissent au mois de septembre & durent un mois; le Narcisse sphérique se cultive de même que les précédens, sinon qu'il ne demande pas tant de chaleur, & qu'il lui faut plus d'humidité.

Le Narcisse vineux clair ne différe du précédent qu'en ce qu'il a la tête plus foible & plus tortue; il pousse moins de fleurs, qui sont plus petites & d'une couleur moins chargée: on le met en pot en terre maigre & légère; on ne l'enfonce que de trois doigts, & le moins qu'on peut lever son oignon, c'est le mieux.

Le Narcisse de Virginie est d'un blanc sale dès qu'il fleurit, mais peu à peu il change de couleur, & devient enfin d'un beau rouge clair; il répand ses pétales comme une tulippe de Perse, mais un peu plus grands, sans jamais les ouvrir. Il vient mieux dans les pots qu'en

pleine terre ; il ne veut pas être enfoncé plus avant que de deux doigts ; il demande un peu de soleil, & ne veut pas être levé souvent.

La fleur du Narcisse passe pour être un peu narcotique ; sa racine, soit en substance, soit en décoction, est vomitive. On la recommande extérieurement pour la brulure, en l'appliquant promptement avec du miel sur la partie affectée ; on prétend qu'elle est aussi très-bonne pour les coupures de nerfs & de tendons ; elle s'emploie pareillement mêlée avec du miel en guise d'emplâtre, dans les luxations & les douleurs invétérées des jambes ; si on l'associe avec du vinaigre & de la graine d'ortie, elle a la vertu d'effacer les taches & les rougeurs du visage : cette racine est aussi très-propre pour nettoyer les ulcères, & faire mûrir les abscès.

NARD CELTIQUE.

LE NARD CELTIQUE est une plante basse, dont la racine est amère, répand une odeur aromatique, s'étend horisontalement comme celle des flambes, & est écailleuse, jaunâtre, menue, & garnie de longues fibres noires & velues ; de cette racine sortent plusieurs feuilles étroites à leur base, larges dans leur partie moyenne, un peu aiguës à leur extrémité, oblongues & étroites dans la totalité, un peu amères, & qui de vertes qu'elles sont, deviennent d'un jaune tirant sur le rouge en se desséchant. Du milieu de ces feuilles s'élève une tige menue, mais ferme, haute d'environ un demi pied, vers le sommet de laquelle est un bouquet composé de plusieurs petites fleurs pâles, semblables à celles des valerianes. Cette plante se nomme *Nardus alpina*. Clus. *Valeriana celtica*. Tourn. Elle croît sur les montagnes des Alpes ; les habitans du pays ramassent cette plante avec sa racine sur la fin du mois d'août & au

commencement de ſeptembre, lorſque ſes feuilles commencent à jaunir; alors ſon odeur eſt très agréable, au lieu qu'elle n'en a point lorſque les feuilles commencent à paroître, ou que la plante eſt encore verte.

La racine du Nard Celtique eſt alexitère, ſtomachique & carminative; elle entre dans la thériaque, mais il faut mettre longtemps cette racine dans la cave, afin qu'elle s'humecte & qu'on puiſſe la moudre, quand une fois elle eſt ſéche; on met du Nard Celtique dans les appas pour le poiſſon.

NAVET.

LE NAVET eſt une plante qui pouſſe dès ſa racine des feuilles vertes, oblongues, découpées profondément juſques vers leur côte, aſſez rudes au toucher, du milieu deſquelles s'élève une tige à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, rameuſe, accompagnée de feuilles vertes, oblongues, pointues, plus petites que les premières, ſans aucune découpure, portant en ſes ſommités des fleurs jaunes, compoſée chacune de quatre pétales diſpoſés en croix, ſoutenus par un calice diviſé de même. Cette fleur contient en ſon milieu quelques étamines & un piſtil, qui ſe change, après qu'elle eſt paſſée, en une ſilique longuette, arrondie, ſe diviſant en deux loges remplies de petites ſemences preſque rondes, d'un goût âcre, piquant, & un peu amer. Sa racine eſt oblongue, plus menue vers le bas, & ſe terminant en pointe, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût doux au premier abord, enſuite âcre & piquant.

Cette plante ſe nomme *Napus ſativa radice albâ.* Tourn. 229. On en cultive dans les jardins & les champs des environs de Paris, de même que par

toute la France ; il y a plusieurs variétés de cette plante.

Le Navet se séme en deux temps de l'année, au mois de mars & au mois d'août ; mais dans plusieurs terreins il ne réussit pas au printemps ; il se plaît mieux dans une terre légère & sablonneuse, que dans une terre forte & humide, qui le rend toujours verreux & sans goût. Avant de semer les Navets, il faut bien labourer la terre, & prendre garde qu'elle ne soit ni trop séche, ni trop trempée, de peur que la graine ne se distribue pas également. Comme cette graine est très-menue, il faut la mêler avec trois fois autant de cendre ou de sciure de bois, afin de la semer plus claire, & de la répandre le plus également que faire se pourra : quand elle est levée, il faut l'éclaircir, ensorte qu'il y ait au moins six pouces de distance d'un pied à l'autre, & sarcler les mauvaises herbes. Le plus grand ennemi de cette plante est la lisette ; cet insecte la dévore au moment même qu'elle lève ; quand on s'apperçoit que le mal est porté à un certain point, il faut redonner un nouveau labour, & le resemer d'autres graines ; c'est l'expédient le plus court ; car la cendre & la suie de cheminée, que quelques maraichers ont coutume de répandre, est souvent inutile : ces insectes sont fort dangereux dans les années séches, & commencent à disparoître vers la mi-août, c'est pourquoi plusieurs personnes ne sément cette plante que fort tard.

Le Navet est ordinairement bon deux mois après avoir été semé ; on doit même l'arracher de terre aussitôt que ces deux mois sont écoulés, de peur qu'il ne se corde, ou que les vers ne s'y mettent, ou que les mulots ne le mangent : c'est ordinairement à la main que se fait cette opération, ou avec une serfouette, s'il est trop gros ; on le met dans la serre jusqu'au besoin, après lui avoir tordu la fane.

Les Navets du printemps se conservent pour l'été, & ceux du mois d'août passent tout l'hiver étant mis dans le sable. Dans les provinces où il s'en fait de gran-

des plantations, on fait un trou au milieu du champ, proportionné à la quantité, & on les range dedans; on les couvre ensuite avec du chaume, & on rejette la terre par-dessus : ils se conservent parfaitement. *Voyez art. Carotte.*

Les amateurs de ce légume en sément sur couche dès le mois de février, pour en avoir de bons au commencement de mai; il faut prendre garde que la couche ne soit trop chaude, & qu'elle soit chargée de huit à neuf pouces de terreau, de peur que les Navets ne fourchent & ne deviennent couverts de petites racines. On recueille la semence de Navet comme celle de chou.

Les racines de Navets sont d'une grande utilité dans les cuisines, c'est un fort bon aliment pour les estomacs robustes, car pour les foibles il est trop venteux & trop difficile à digérer, à cause du suc visqueux & grossier dont il est chargé.

Le Navet est aussi fort en usage dans la médecine; on se sert de sa décoction dans les bouillons pectoraux; si on la mêle avec du sucre, on en fait un sirop très-recommandé dans la toux invétérée & l'asthme : la pulpe de Navet passée au tamis & mêlée avec le sucre, est utile dans la toux & les fluxions de la gorge : on se sert aussi extérieurement de cette racine; sa décoction a la vertu de guérir les engelures, si on s'en lave chaudement & souvent les pieds & les mains. Quelques-uns appliquent le fruit cuit en cataplasme sur le mal; ce cataplasme est très-bon pour appaiser les douleurs; on attribue aussi aux Navets cuits sur la braise & appliqués sur les oreilles, la propriété de guérir le mal de dents.

La semence de Navet est apéritive; on en prend deux gros concassés & infusés dans deux verres de vin blanc. Schroder assure que cette semence, prise à la dose d'un gros, est très-bien indiquée dans la suppression d'urine & la jaunisse, & que son huile calme les tranchées des enfans. On l'emploie aussi avec succès dans les fièvres malignes & éruptives.

La variété de Navets qu'on nomme la grosse espèce, est destinée à la nourriture des bestiaux pendant l'hiver & le printemps : on en a vu qui pesoient seize à dix-neuf livres.

NAYADE.

LA NAYADE est une plante qui vient dans les fleuves & les étangs ; on en trouve à Semalen & à Salicate dans le Languedoc ; sa fleur est mâle ou femelle, appuyée sur des péduncules très-courts ; la fleur mâle a un périanthe monophile, tronqué à la base, cylindrique, se rétrécissant en haut, dont l'embouchure a deux découpures opposées & réfléchies ; sa corolle est monopétale, égale, dont le tube est de la longueur du calice, le limbe partagé en cinq parties oblongues & repliées ; son étamine n'a point de filamens, elle a seulement une anthère oblongue & droite ; la fleur femelle n'a ni calice, ni corolle ; son pistil est un embryon oval, finissant en stile, & accompagné de stigmates simples & qui persistent jusqu'à la fin ; son péricarpe est une capsule ovale ; ses semences sont ovales oblongues, ses feuilles sont linéaires, sinuées, dentelées, au nombre de trois ou quatre, très-souvent de deux. Elle se nomme *Naias*. Linn.

NÉFLIER.

LE NÉFLIER, le Meslier, est un arbre dont la racine est ligneuse & rameuse ; son tronc est rarement droit ; ses tiges sont sans épines, très-pliantes ; son bois est doux, son écorce dure & raboteuse ; ses feuilles alternes, pétiolées, grandes, lancéolées, entières, coton-

neuses & blanches en-dessous; ses fleurs sont axillaires, au sommet des tiges, & portées sur de courts pédun-cules, rosacées, ayant cinq pétales obronds, concaves, insérés dans un calice monophile, concave, ouvert, à cinq dentelures aiguës, contenant vingt étamines insé-rées au calice, & cinq pistils. Son fruit est une baie globuleuse, ombiliquée, couronnée par les dentelures du calice, renfermant cinq petits noyaux durs & de forme irrégulière. Cet arbre se nomme *Mespilus ger-manica, folio laurino non serrato.* Pin. *Mespilus ger-manica.* Linn. Le Néflier vient dans les haies & les bois; il se cultive aussi dans les jardins.

On remarque sur le Néflier un kermès cotonneux, qui se nomme *Chermes mespili serico albo.* Geoff. Sa couleur est d'un rouge brun; en dessous & sur les côtés il a un duvet cotonneux blanc assez considérable.

Le Néflier peut s'élever de graine, mais comme sa graine est ordinairement un an sans germer, attendu sa dureté, on peut en hâter la levée de plusieurs ma-nières, soit en mettant les fruits dans un pot ou dans une caisse avec de la terre ou du sable, en automne, & les conservant ainsi dans un lieu frais, ou même à l'air; soit en enterrant ces pots à deux ou trois pieds de pro-fondeur, où on les laissera un an entier pour les semer en planches au printemps suivant. M. Duhamel a éprouvé, qu'en mettant dès la fin de septembre les fruits aussitôt qu'ils sont mûrs, lits par lits avec de la terre un peu humide, & les semant au printemps sui-vant dans des terreins sur couche, les semences lèvent dès la première année; on peut aussi multiplier le Né-flier par les marcottes, de même que par la greffe; on le greffe ordinairement sur l'aubepine, sur le poirier sauvage, sur lui-même, & sur l'alisier: on prétend que le Néflier greffé sur poirier franc, donne de bien plus grosses Néfles & de meilleur goût; que celui qui est greffé sur l'aubepine demeure bas pendant plu-sieurs années, & que son bois devient extrêmement

dur. Ces arbres se greffent en fente au mois de mars ; on prend la greffe à l'extrémité des branches.

Trois ans après avoir greffé le Néflier, on le transplante à demeure, au mois de novembre. Cet arbre s'accommode assez de toutes sortes de terres, cependant il ne fait que languir dans un terrein trop sec.

Les Néfles ne tombent point d'elles-mêmes de l'arbre ; il faut les cueillir vers la fin de septembre, & les laisser mollir sur la paille avant de les manger : comme elles mollissent d'abord par le cœur, souvent cette partie se trouve pourrie avant que le dessus soit en état d'être mangé ; pour obvier à cela, on les secoue dans un van pour meurtrir le dessus ; en le faisant plusieurs fois à quelques jours de distance, cela mûrit le dessus aussi promptement que le dedans : au reste ce fruit est toujours d'un goût médiocre ; on le mange crud. On prétend que si on en enfile plusieurs, & qu'on en mette dans un tonneau qui sent le moisi, ces fruits en emportent le goût & l'odeur.

En médecine la Néfle passe pour astringente ; on en mange dans les diarrhées ; l'école de Salerne dit qu'elle est diurétique ; on en fait une décoction pour arrêter les fluxions qui tombent sur la gorge, le gosier, les dents & les gencives, on s'en lave la bouche. Si les femmes se tiennent quelque temps assises dans cette décoction, elle arrête la trop grande abondance des menstrues. Les Néfles séchés incorporées avec du sucre rosat, auquel on associe des clous de girofle, du corail rouge, & un peu de noix muscade, font un très-bon cataplasme pour appaiser le vomissement, en l'appliquant sur la région de l'estomac.

Le bois de Néflier peut servir à faire des chevilles & des fuseaux pour les moulins.



NÉNUFAR.

LE NÉNUFAR, le Nénufar blanc, le Volet, le Blanc d'Eau, le Plateau à fleur blanche, le Lis d'Etang, est une plante dont la tige vit dans l'eau, & qui ne porte qu'une fleur à son sommet, sans aucun support; sa racine est très-grosse, horisontale, brune en dehors, blanche en dedans; ses feuilles sont cordiformes, très-entières, épaisses, charnues, veinées, pétiolées, en rondache, surnageant l'eau: ses fleurs sont rosacées; elles ont environ quinze pétales plus courts que le calice, qui est divisé en quatre parties obrondes; son fruit ressemble à une tête de pavot, & est une baie couronnée, partagée dans sa longueur en plusieurs loges, renfermant des semences oblongues, noirâtres, luisantes.

Cette plante se nomme *Nymphæa alba major*. Pin. *Nymphæa alba*. Linn. Elle est pérennelle, croît dans les étangs & les eaux dormantes; j'en ai vu à fleurs doubles entre Chaalons sur-Marne & Epernay, dans un fossé d'eau croupissante.

On trouve encore dans les mêmes endroits une autre espèce qu'on nomme *Nymphæa lutea major*. Cette espèce a les feuilles plus oblongues que celles de la précédente, elle fleurit jaune & a les pétales très-courts; ses fruits ont une forme alongée presqu'en poire; sa racine est comme écailleuse, & verte à l'extérieur.

Les racines de Nénufar, de même que les fleurs, passent pour adoucissantes, rafraîchissantes & humectantes: on fait prendre intérieurement leur décoction pour l'inflammation des reins & des autres viscères, pour le rhume, les fièvres ardentes, l'ardeur & l'âcreté de l'urine, & dans les autres cas où il convient d'adoucir le sang; on s'en sert aussi extérieurement pour les

inflammations, & pour décraſſer & adoucir la peau. On prépare avec les fleurs un ſirop un peu ſomnifère; on le preſcrit dans les juleps & potions rafraîchiſſantes, ſa doſe eſt d'une once; on ſe ſert auſſi de l'eau diſtillée de ſes fleurs depuis la doſe de trois juſqu'à ſix onces. On prépare avec les calices ou les étamines des mêmes fleurs, un miel qui eſt très-bon dans les lavemens adouciſſans & émolliens. On prétend que la racine ſéche de cette plante avalée dans du vin, convient pour le dévoiement, la dyſſenterie, l'enflure & les obſtructions de la rate. On en fait des cataplaſmes pour les maux d'eſtomac & pour ceux de la veſſie; on la mêle avec de l'eau pour effacer la rouſſeur & les autres taches de la peau; ſi on l'applique avec de la poix, elle guérit la teigne; on attribue à la graine les mêmes effets. Linneus révoque en doute toutes ces propriétés. Quand on preſcrit les racines de cette plante aux animaux, c'eſt à la doſe de quatre onces dans deux livres d'eau.

Lorſque les feuilles de Nénuphar paroiſſent au printemps ſur l'eau, elles apprennent aux cultivateurs qu'il eſt temps de ſortir les plantes de l'orangerie, & qu'il n'y a plus de gelées à craindre. Les larges feuilles de cette plante qui nâgent ſur l'eau, & ſes belles fleurs blanches en forme de volant, ornent magnifiquement un canal pendant l'été. On peut auſſi, en le plantant dans des baquets plongés au fond de l'eau, s'en ſervir pour décorer des baſſins dans les jardins de ville.

NERPRUN.

LE NERPRUN ou Noirprun, ou Bourg-épine, eſt un arbriſſeau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre, dont la racine eſt longue, dure & ligneuſe. Son tronc eſt couvert d'une écorce griſe au-dehors & jaunâtre

en dedans, approchant de celle du cerisier ; ses branches sont armées de quelques épines pointues & assez longues ; ses feuilles sont assez petites, entières, ordinairement brillantes, finement dentelées par les bords, souvent opposées sur les branches, & quelquefois alternes ; ses fleurs ont un calice d'une seule pièce en entonnoir, coloré en dedans, & ordinairement découpé en cinq par les bords. Ce nombre varie, mais à chaque division il y a de très-petits pétales en forme d'écailles, qui, se renversant vers le centre de la fleur, couvrent les étamines. On apperçoit autant d'étamines qu'il y a de divisions au calice, & l'insertion des étamines est sous les petits pétales ; elles sont terminées par des sommets fort petits, au milieu desquelles se trouve le pistil formé d'un embryon arrondi, & d'un stile terminé par un stigmate obtus, divisé en trois lanières : l'embryon devient une baie ronde, divisée intérieurement en plusieurs parties ; cette baie contient plusieurs semences applaties d'un côté, & bombées de l'autre.

Cet arbre s'appelle en termes de Botanique : *Rhamnus catharticus*. J. B. Pin. Tourn. *Rhamnus ramis spinâ terminatis, floribus quadrifidis, dioicis.* Linn. *Hort. Cliff.* 70. Il croît dans le bois de Montmorenci, généralité de Paris, aux environs de Montpellier, à Salazon, dans l'Alsace, dans le comté de Sault, dans le territoire de Colmars dans la Provence : on en trouve aussi en Lorraine, en Picardie & en Bourgogne, aux environs de Rheims, dans les bois de Nuiseman, à Taisy. On trouve encore dans les provinces méridionales de la France, sur-tout aux environs d'Avignon & d'Aix, une autre espèce de Nerprun, qu'on nomme graine d'Avignon : *Rhamnus catharticus minor*. Pin.

Le Nerprun s'élève facilement de semences & de drageons enracinés qui se trouvent auprès des gros pieds ; ces arbrisseaux ne sont nullement délicats sur le terrein, ils réussissent cependant mieux dans un sol riche & léger, sur-tout au bas des montagnes ; pour les élever de

femences, il faut en cueillir le fruit en automne quand il est mûr, & le semer immédiatement dans des tranchées peu profondes, en un sol loameux & léger; dès que les jeunes plants paroissent, on doit les arroser un peu si la saison est séche, & nettoyer le terrein de toutes les herbes : quand ils sont assez forts, on les met sur place; on les mêle ordinairement parmi les arbrisseaux propres à former une haie vive, à la distance d'un pied & demi l'un de l'autre.

Les baies de Nerprun sont purgatives : elles conviennent dans les maladies chroniques, principalement dans celles qui proviennent d'un sang trop séreux & dissous, c'est pourquoi on les prescrit ordinairement dans la goutte, l'hydropisie, la cachexie, la paralysie, les rhumatismes & la sciatique. On les fait prendre en poudre, à la dose d'un gros ou d'un gros & demi, qu'on incorpore avec un peu de conserve de fleurs d'orange, ou avec du savon de Gênes.

Solenander s'en est toujours servi ainsi préparées avec succès dans la goutte & le calcul; ou bien, lorsqu'elles sont séches, on les fait bouillir, au nombre de vingt ou vingt-cinq, dans un bouillon ordinaire, en y ajoutant un demi-gros de crême de tartre; on passe le bouillon avant de le donner au malade; cette décoction purge doucement & sans tranchées. Quelques-uns conseillent aussi ce bouillon dans les pâles couleurs; dans ce cas on dissout dans le bouillon deux gros de teinture de mars; autrement on fait bouillir ce fruit avec une demi-once de limaille de fer renfermée dans un nouet.

L'usage le plus ordinaire des baies de Nerprun, est d'en faire un sirop, qu'on ordonne depuis une demi-once jusqu'à une once, même deux, quelquefois trois, s'il est nécessaire, soit seul, soit avec d'autres purgatifs; on en fait aussi un extrait, qu'on prescrit dans les opiates apéritives; les tempéramens délicats & susceptibles d'irritation doivent préférer le sirop.

M. Chomel, dans son traité des plantes usuelles, dit

en avoir donné à des malades prodigieusement enflés; il en a guéri entr'autres deux, qui avoient une quantité d'eaux épanchées dans la capacité du bas-ventre; il leur en faisoit prendre jusqu'à quatre fois de deux jours l'un, une once à chaque fois, avec autant de manne dissoute dans une décoction convenable.

Sydenham a observé que le sirop de Nerprun occasionnoit toujours aux malades une soif considérable, principalement quand on le prescrit seul; pour éviter cet inconvénient, il faut manger un potage immédiatement après.

Si on greffoit des cerisiers & des pruniers sur le Nerprun, on auroit des cerises & des prunes purgatives. Plusieurs auteurs, notamment Mizauld, vantent beaucoup ces espèces de fruits pour se purger; ils ne sont cependant pas sans inconvénient. M. Garidel rapporte qu'un particulier, qui avoit dans son jardin un prunier greffé sur le Nerprun, a été obligé de le faire couper, parceque les fruits qui en provenoient occasionnoient toujours des superpurgations & des vomissemens considérables, à ceux qui en mangeoient.

On fait encore avec le suc des baies de Nerprun un rob, en le faisant cuire à un feu modéré jusqu'à consistence de miel. Les feuilles de Nerprun sont détersives & vulnéraires, mais on s'en sert rarement en médecine. Sydenham rapporte qu'étant encore jeune médecin, il fut appelé pour traiter une dame attaquée d'hydropisie; il lui ordonna une once de sirop de Nerprun, ce qui procura à cette dame une grande évacuation par les selles, sans cependant l'affoiblir. Il réitéra plusieurs fois ce remède en laissant deux ou trois jours d'intervalle, suivant la force de la malade; par cette méthode il la guérit parfaitement: cet heureux succès lui fit prescrire le même remède, ainsi qu'il l'avoue ingénuement, à une femme attaquée d'hydropisie à la suite d'une fièvre quarte: mais ce remède, loin de procurer à la malade sa guérison, augmenta considérablement son

hydropisie : elle congédia son jeune médecin, pour en appeler un autre qui fut plus heureux, & qui lui procura, par d'autres remèdes plus efficaces, un parfait rétablissement ; dans la suite Sydenham n'a plus prescrit le sirop de Nerprun seul, sinon aux personnes faciles à émouvoir, il l'a toujours associé à d'autres catarctiques ; il ordonnoit six gros de tamarins & deux gros de feuilles de séné, dont il faisoit une décoction dans une suffisante quantité d'eau de fontaine ; dans la colature il ajoutoit de la manne une once, du sirop de Nerprun une demi once, & de l'électuaire de suc de roses deux gros, pour faire une potion purgative à prendre le matin. On prescrit l'extrait de Nerprun aux animaux à la dose d'une once, ou ses baies à celles d'une poignée.

Ces mêmes baies ne sont pas seulement utiles dans la médecine, elles servent encore pour la teinture : on en prépare une pâte dure, qu'on appelle vulgairement verd de vessie. Pour la faire, il faut choisir les baies bien mûres & bien nourries, noires, luisantes, glutineuses & succulentes. Aussi-tôt qu'elles sont cueillies, vous les mettez à la presse, vous en tirez un suc visqueux & noir, vous le faites évaporer à petit feu sans l'avoir fait dépurer, vous y ajoutez un peu d'alun de roche dissous dans l'eau, afin de le rendre d'une couleur plus noire & plus foncée ; vous continuez de laisser ce suc sur le feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance de miel ; vous le mettez ensuite dans des vessies de porc ou de bœuf, d'où lui est venu le nom de verd de vessie. Vous suspendez ces vessies à la cheminée ou dans un lieu chaud, afin de durcir le suc qui y est contenu. Les teinturiers & les peintres se servent beaucoup de verd de vessie ; le meilleur est celui qui est dur, compact, pesant, de couleur verte, brune ou noire, luisant extérieurement, mais qui, lorsqu'il est écrasé, devient parfaitement verd & d'un goût douceâtre.

Les baies de Nerprun donnent trois sortes de couleurs suivant leur différente maturité ; 1° quand on les

cueille vers la moisson, & qu'on les fait sécher & macérer dans de l'eau & de l'alun, on a une couleur jaune ou saffranée ; 2.° lorsqu'on les ramasse en automne, elles donnent étant broyées une couleur verte très-brune & très-usitée pour la peinture ; 3.° si on ne les cueille que vers la S. Martin, elles rendent une couleur d'écarlate propre pour teindre les cuirs & enluminer les cartes à jouer.

Les baies du petit Nerprun, ou du *Rhamnus catharticus minor*, nous fournissent la graine d'Avignon, qui sert à teindre la soie de couleur jaune, ou de couleur d'or : on prépare aussi avec ces baies le *stil de grain*, en faisant tremper & bouillir cette graine ; on y joint ensuite des cendres de sarment ou de blanc de craie, pour lui donner un corps comme à la laque, & on passe le tout à travers un linge fort fin. M. Garidel rapporte que M. Honoré d'André, homme très-curieux en peinture, faisoit une préparation avec ces baies, qui l'emportoit de beaucoup dans l'usage sur la lacque jaune, & qui résistoit des années entières au soleil, tandis que la lacque jaune n'y résiste pas plus de huit jours.

L'écorce du Nerprun sert pareillement à faire une couleur jaune pour la teinture ; M. Linneus, dans son voyage au nord de la Suéde, en a trouvé l'usage fort répandu. La couleur que donne cet arbrisseau, est un jaune fort & brillant, qui contient aussi une nuance de pourpre qu'on peut augmenter ou diminuer selon la manipulation de l'écorce & les autres ingrédiens qu'on y mêle. Cette couleur est aussi belle qu'elle est singulière ; voici la manière de la préparer : détachez du bois & du milieu des branches de Nerprun la quantité d'environ trois livres d'une écorce fine & nouvelle, hachez-la & la broyez dans un mortier de marbre, & par dégré mêlez-y environ deux pintes & demie d'eau commune, en battant & broyant bien l'écorce à chaque fois que vous y versez de l'eau nouvelle, jusqu'à ce que

le tout en soit fortement imprégné. Après l'avoir laissé reposer pendant six heures, versez-y une once d'huile de tartre par défaillance, & mettez le tout dans un grand vaisseau de terre, placez-le sur un feu doux, & une heure & demie après faites-le bouillir, en remuant de temps en temps avec une spatule d'yvoire. Quand il aura bouilli doucement pendant un quart-d'heure, pressez légérement la liqueur hors de l'écorce, & filtrez-la à travers un papier gris, elle vous donnera une couleur claire d'un jaune très fort : tandis que la liqueur se filtre, faites dissoudre un peu d'alun commun dans de l'eau claire, après quoi versez la liqueur dans un bassin, & peu à peu mêlez-y votre dissolution d'alun; la liqueur se perle par dégré, la matière jaune se sépare, & au bout de quelque temps on met cette liqueur dans un entonnoir tapissé de papier gris pour y filtrer. Quand toute la liqueur a passé, il reste une matière jaune, belle & foncée; versez-y de l'eau nouvelle sans la retirer du filtre, & la liqueur étant passée, reversez-y encore de l'eau, jusqu'à ce qu'en sortant du filtre elle n'ait plus aucun goût d'alun; il vous restera alors dans le papier de l'entonnoir une substance pulpeuse d'un jaune extrêmement beau. Mettez le papier avec ce qu'il contient sur une pierre de craie, qui sur le champ boit presque toute l'humidité; ensuite l'ôtant de dessus le papier avec le couteau d'yvoire, mettez-la sur une autre, & posez-la sur la pierre de craie, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement séchée, vous obtiendrez par-là une belle peinture, la même en jaune que le carmin est en rouge; cette couleur est excellente pour peindre les fleurs; elle n'est sujette à aucune altération, & mérite d'être connue des curieux.

Le Nerprun n'a aucun éclat par ses fleurs, c'est cependant un assez joli arbrisseau; on peut le mettre dans les bosquets d'été, & préférablement dans les remises, à cause que les oiseaux se nourrissent de son fruit.

NEZ COUPÉ.

LE NEZ COUPÉ, le faux Pistachier, est un grand arbrisseau qui se taille aisément en buisson; sa racine est ligneuse; ses feuilles sont opposées, aîlées, avec une impaire, composées de cinq ou sept folioles ovales, pointues, dentées par leurs bords en manière de scie, dont les dents sont très-aiguës; on remarque à cet arbrisseau des stipules jaunâtres, lancéolées, membraneuses; ses fleurs sont blanches, disposées en grappes longues, axillaires, pendantes souvent au sommet des rameaux, rosacées, composées de cinq pétales oblongs, droits, d'un calice divisé en cinq folioles obrondes, concaves, colorées à-peu-près comme les pétales; de cinq étamines & d'un nectar en forme de petit vase, tenant au réceptacle de la fructification: son fruit a trois capsules simples, réunies longitudinalement par une suture, enflées comme des vessies, contenant intérieurement deux ou trois noyaux assez durs, qui renferment des amandes. On nomme cet arbrisseau *Staphylodendron*. Matth. *Staphylea pinnata*. Linn. Il croît dans nos provinces méridionales.

Pour peu que la terre soit bonne, le faux Pistachier croît très-bien; on pourroit le multiplier par semences, mais on a coutume d'en tirer des marcottes qui poussent aisément des racines; si l'on a soin de couper avec la serpette les branches qui poussent avec trop de vigueur, les Nez Coupés forment d'eux-mêmes des buissons très-jolis.

Comme ces arbrisseaux sont en fleur au mois de mai, & dans le même temps que le cytise des Alpes, on ne peut mieux faire que de planter ensemble ces deux arbres: l'un porte des grappes blanches & l'autre des grappes jaunes, ce qui fait très-bien dans les bosquets du printemps.

Dans les climats chauds on tire par expreſſion des amandes du Nez coupé une huile qui paſſe pour être réſolutive ; les enfans mangent ces amandes, quoique d'un goût déſagréable. Les religieuſes font des chapelets avec les noyaux de cet arbriſſeau, qui reſſemblent au bois du coco.

NID D'OISEAU.

Le NID D'OISEAU eſt une plante dont la racine eſt compoſée de groſſes fibres, fragiles, pleines de ſuc, entremêlées de manière qu'elles ne repréſentent pas mal un nid d'oiſeau : elle pouſſe deux ou trois tiges hautes d'un pied ou environ, revêtues de feuilles creuſées, luiſantes & cannelées, ayant la figure d'un cœur : ſes fleurs ſont rangées au ſommet des tiges, comme dans l'orchis, compoſées chacune de ſix pétales pâles ; à ſes fleurs ſuccède un fruit formé en lanterne, à trois côtes arrondies, & qui renferme des ſemences ſemblables à de la ſciure de bois. On nomme cette plante *Nidus avis*. Lob. *Ophrys nidus avis*. Linn. Elle croît dans les bois, communément aux pieds des ſapins ; elle a un goût amer, âpre, & paſſe pour déterſive, réſolutive & vulnéraire, appliquée extérieurement.

NIELLE.

La NIELLE, la Toute-épice, eſt une plante qui pouſſe des tiges vertes, cannelées, rameuſes, à la hauteur d'environ deux pieds ; ſes feuilles ſont vertes, découpées menu comme celle du fenouil, rangées alternativement ſur un nerf qui embraſſe en partie la tige par ſa baſe : chaque rameau ſoutient une belle fleur

bleue, composée de cinq pétales rangés en rond, & découpés en forme de main ; cette fleur est soutenue par un calice verd, découpé fort menu, & contient en son milieu plusieurs étamines avec un pistil qui grossit & se change, quand la fleur est passée, en des fruits oblongs, membraneux, cornus, gros comme une petite noix, divisés intérieurement en plusieurs loges qui renferment des semences noires & sans odeur ; sa racine est dure, ligneuse, de couleur de buis.

Les Botanistes nomment la Nielle, *Nigella sylvestris & secunda tragi-nigella arvensis cornuta.* Tourn. 258. Cette plante croît presque par toute la France dans les bleds, sur tout après la moisson, où elle fleurit vers la fin de l'été ; on en cultive dans les jardins à fleurs doubles, à cause de sa beauté.

La semence de cette plante infusée est apéritive & très-bien indiquée dans la suppression des regles ; elle a aussi une vertu incisive, elle atténue les humeurs visqueuses des bronches du poumon, & en facilite l'expectoration ; sa dose est d'un gros, incorporée avec du miel, à prendre le matin à jeun. Il ne faut pas se servir de la semence lorsqu'elle est fraîche, parcequ'elle est très-nuisible ; on prescrit avec succès dans la colique venteuse une tisane faite avec les sommités de camomille, de melilot & la graine de nielle ; on tire par le nez la colature de cette infusion, après avoir préalablement rempli sa bouche d'eau, parceque sans cela, ce que l'on attire par le nez passeroit dans la bouche & dans le gosier. L'huile essentielle tirée de cette semence produit le même effet en en frottant le bas des narines. M. Tournefort faisoit infuser des feuilles de marjolaine avec cette semence dans du vin blanc pour l'enchifrenement ; Schroder prétend que cette semence est fébrifuge ; on lui attribue aussi une vertu vermifuge & antispasmodique : quand on ordonne la poudre de cette semence aux animaux, c'est à la dose d'un gros, mêlée avec du miel. La racine de la Nielle mâchée

arrête les hémorrhagies : on prétend que le parfum de la semence de cette plante fait mourir les punaises & autres insectes.

NOMBRIL DE VENUS.

LE NOMBRIL DE VENUS, le Cotyledon, connu aussi sous le nom des *Escudes* ou *Escuelles communes*, est une plante dont la racine est bulbeuse, charnue, blanche, garnie en-dessous de petites fibres ; ses feuilles sont épaisses, charnues, grasses, rondes, tendres, creusées en bassin, pleines de suc, sans nervures par-dessus, soutenues par un long pétiole, qui est attaché au côté inférieur de la feuille, un peu au-delà du centre, & près du bord ; du milieu des feuilles s'élève une tige simple, menue, haute d'environ un demi-pied, quelquefois divisée en plusieurs rameaux, qui portent des fleurs disposées en grappe, monopétales, campaniformes, tubulées, découpées à l'extrémité, ayant un nectar à la base du germe en forme d'écaille concave. Cette plante se nomme *Cotyledon majus*. Pin. *Cotyledon umbilicus*. Linn. Elle croît naturellement dans les rochers & les vieux murs des édifices, aux lieux pierreux & chauds, & est assez commune dans plusieurs provinces de France ; on en voit aux environs d'Angers, sur le Mont Pila & ailleurs.

Les feuilles de cette plante ont un goût visqueux, insipide & aqueux ; elles sont rafraîchissantes, délayantes & diurétiques : on s'en sert sur-tout contre les duretés des mammelles ; son suc a le même usage : on les emploie aussi pour les inflammations, les brulures & les hémorrhoïdes.

NOSTOCH.

LE NOSTOCH eſt une eſpèce de Mouſſe, de Lichen ou de Fucus, dont il y a pluſieurs eſpèces ou variétés ; nous ne nous attacherons ici qu'à celui auquel les alchymiſtes ont donné de la célébrité, & qu'on nomme *Noſtock ciniſlonum ; muſcus fugax membranaceus pinguis.* Bot. Monſp. Les ſectateurs de Paracelſe & d'autres ont débité mille fables ſur cette ſubſtance végétale, juſqu'au temps que Magnol, Tournefort & Geoffroi ont éclairci la vérité, & ont démontré les progrès de la végétation de cette plante. Cette ſubſtance eſt une lame ou membrane muqueuſe, ou peu onctueuſe, d'un verd pâle, inſipide, à-peu-près large comme la main, pliſſée & ondée irrégulièrement, que l'on trouve étendue à la ſuperficie de la terre, le long des chemins, dans les prés, & ſur-tout où il y a du gravier ou du ſable, entre l'equinoxe du printemps & celui d'automne ; elle eſt fort commune aux environs de Paris, & ſe remarque principalement dans les temps de pluie, parceque l'eau pénétrant dans ſa partie ſpongieuſe, la gonfle conſidérablement & la met à portée d'être vue ; dans les temps de ſéchereſſe elle ſe réduit au point de devenir preſqu'imperceptible.

Les Alchymiſtes prétendent que par l'art on peut tirer du Noſtoch un diſſolvant qui diſſoudroit même les pierres dans la veſſie ; d'autres ſe contentent de dire que c'eſt un bon diſſolvant ; la liqueur diſtillée du Noſtoch priſe intérieurement, calme les douleurs & guérit les ulcères invétérés. Un médecin Suiſſe preſcrivoit de la poudre de cette ſubſtance à la doſe de deux ou trois grains dans les douleurs internes ; il l'ordonnoit auſſi extérieurement pour les ulcères ; Lémery prétend que le Noſtoch eſt émollient, adouciſſant, vulnéraire & réſolutif.

NOYER.

LE NOYER eſt un grand arbre, dont le bois eſt ondé, facile à travailler, couvert d'une écorce blanchâtre, crevaſſée; ſes rameaux s'étendent de part & d'autre, & font beaucoup d'ombre; ils ſont revêtus d'un grand nombre de feuilles attachées par paire le long d'une côte qui finit par une impaire: ſes feuilles ſont liſſes, vertes, oblongues, aſſez larges, d'une odeur forte, & ont ordinairement deux ou trois pouces de large ſur quatre ou cinq de longueur. Cet arbre produit deux ſortes de fleurs ſur le même pied, des fleurs mâles & des fleurs femelles; les mâles ſont raſſemblées ſur un filet commun, & forment des chatons fort gros, aſſez longs & écailleux, ces écailles ſont formées par des échancrures du calice; on découvre ſous les écailles un pétale diviſé en ſix, il eſt attaché au filet qui forme le chaton; on apperçoit auſſi douze étamines ou environ, fortes, courtes, chargées de ſommets longs & pointus. Les fleurs femelles ſont raſſemblées deux ou trois enſemble; le calice qui tombe avant la maturité du fruit, eſt petit & diviſé en quatre; le piſtil eſt formé d'un embryon oval qui fait partie du calice, de deux ſtiles fort courts, & de deux ſtigmates qui ont la forme de clous; ils forment la partie la plus apparente de ſa fleur: l'embryon devient un fruit charnu, peu ſucculent, qui renferme un noyau, dans lequel on trouve une amande diviſée en quatre lobes par des cloiſons ligneuſes.

Les Botaniſtes nomment cet arbre *Nux juglans ſive regia vulgaris*. Pin. 427. Tourn. 581. *Juglans foliolis ovalibus, glabris, ſubſerratis, æqualibus*. Linn. *Sp. plant.* 1415.

Le Noyer demande d'être cultivé; il ſe multiplie

par la semence, & jamais par la greffe, que l'on a tentée inutilement jusqu'à présent ; il réussit fort bien dans les sols secs, graveleux ou pierreux ; il vient à merveille dans ceux qui ont une marne craieuse par-dessus, & de la profondeur de six ou sept pieds. Il ne laisse pas aussi de croître dans un sol léger, pourvu qu'il ait un peu de fermeté ; le sol froid argilleux, & le sol trop humide lui sont très-nuisibles : il se plaît beaucoup sur de petites élévations ; mais le sommet des montagnes ne lui convient point, non plus que les terreins bas.

En automne on met des Noix germer dans du sable ; au printemps on coupe les germes ou radicales, pour empêcher qu'il ne se forme un pivot, on les met ensuite à deux pieds & demi de distance l'un de l'autre, pour les élever en pépinière. Ces jeunes arbres poussent un bel empatement de racines, & ils sont en état d'être transplantés avec succès, lorsqu'ils sont parvenus à une suffisante grosseur. Dans les plantations de Noyers, on doit être attentif à leur donner la distance de trente-cinq pieds ; quant aux rangées, elles doivent en avoir quarante ; sans cette précaution, ils se dérobent réciproquement leur nourriture. Pour profiter de cet arbre, il faut l'élever à une bonne hauteur, mais il a cela de particulier, qu'il ne souffre pas volontiers d'être élagué ; cependant il convient, dit M. Dupuy d'Emportes, de couper les branches qui sont d'une venue grêle, & qui menacent de n'acquérir jamais qu'une petite hauteur ; mais il faut choisir, pour l'opération, le temps de la jeunesse de ces branches, car il est certain que l'on risque de perdre l'arbre, si on lui coupe des branches qui ont acquis une certaine grosseur. Si enfin on est réduit à cette extrémité, il faut le faire avec la chute des feuilles, & couper, aussi uniment qu'il sera possible, la branche près de la tige.

M. Reneaume a trouvé en Berri une espéce de Noyer qu'il nomme *Nux juglans acanthi folio*. Les Botanistes

ne connoiſſoient pas cette eſpèce avant lui. Les Noyers ne conviennent guères dans les boſquets, mais on en fait de belles avenues, qui donnent de l'agrément avec du profit : ceux qui voudront ſe procurer ce double avantage, doivent avoir toujours l'attention d'en planter de jeunes pour remplacer les vieux, il faut cependant écarter un peu le Noyer de la maiſon, parceque ſa tranſpiration réſineuſe rend ſon ombre mal ſaine.

Cet arbre eſt très-précieux pour les arts : ſon bois eſt un des meilleurs de l'Europe pour faire toute ſorte de meubles. Il eſt aſſez liant, aſſez plein, facile à travailler; il eſt recherché par les ſculpteurs : on l'emploie auſſi pour faire des tambours; les armuriers en montent leurs fuſils. La beauté de ſes nuances, variées de noir & de blanc, le rend charmant à la vue : auſſi les menuiſiers & les ébéniſtes s'en ſervent ils pour des bureaux & des armoires. Le bois des racines eſt plus ondé que celui du tronc, & il eſt ſouvent préféré : comme ce bois ſe cambre aiſément au feu, les caroſſiers l'emploient ordinairement pour les panneaux des caroſſes : les facteurs de claveſſins en font quelquefois des chevalets ; on en fait auſſi les meilleurs ſabots.

Le Noyer ſe coupe vers la fin de novembre ; le prix de ſon bois dépend de la beauté & de la fineſſe de ſon grain : il eſt impoſſible de l'eſtimer ſur pied ; il faut pour lui aſſigner ſa véritable valeur, qu'il ſoit abattu, coupé & viſité. On ſait par expérience, que les veines de ce bois ſont ordinairement plus belles dans les ſols les plus ſecs, où ils emploient plus de temps à acquérir leur parfaite croiſſance : il y en a où la ſéchereſſe domine tant, qu'il eſt impoſſible aux Noyers d'y proſpérer. Pluſieurs prétendent que l'ombre des Noyers, ainſi que nous l'avons dit, fait mal à la tête, & eſt nuiſible aux grains & aux arbres d'alentour. Le ſuc de Noyer tiré par la térébration, & pris intérieurement, adoucit le ſang & les humeurs. Geoffroi dit qu'il eſt très-recommandé dans les maladies chroniques,

telles que la goutte, la néphrétique & les maladies de tête; il excite puissamment les urines, il est moins doux que le suc de bouleau. Le suc exprimé des racines fraîches pilées, dit J. Ray, purge violemment; il ne faut même le donner qu'aux gens de campagne.

Il croît sur le tronc du Noyer un champignon ou une substance spongieuse de la consistance du cuir, dont les anciens se servoient comme de cautère; ils l'appliquoient d'un bout sur la peau, mettoient le feu à l'autre bout, & le laissoient ainsi bruler jusqu'à ce qu'il fut réduit en cendres.

L'écorce intérieure du Noyer étant desséchée est très-émétique; ses feuilles sont fort recherchées par les Allemands, dit Simon Pauli, à cause de leur odeur aromatique; on les estime autant que les feuilles de menthe coq, pour laver & baigner les pieds, afin de conserver la santé.

Suivant le même S. Pauli, on recommande ces feuilles contre la goutte: on en cueille tous les ans de vertes, on les renferme par lits dans une bouteille de verre, en y ajoutant un peu de sel; on met cette bouteille dans un cellier, & au moment du paroxisme on applique ces feuilles à demi séches en cataplasme sur la partie douloureuse; ce remède a la vertu de discuter & de fortifier. On emploie aussi pour la brulure ces mêmes feuilles, pourvu qu'on ait soin de les graisser avec parties égales d'huile de noix & de cire jaune. Leur décoction dans de l'eau simple déterge les ulcères, sur-tout en y ajoutant un peu de sucre. On prétend qu'un cheval qui a été épongé avec la décoction des feuilles de Noyer, n'est point tourmenté de mouches pendant la journée, parceque cette amertume empêche les mouches de s'y attacher. Les gens de campagne brulent les feuilles de Noyer pour en tirer les cendres, dont ils usent pour leur lessive; quelquefois encore on les fait bouillir au lieu de genièvre, dans une grande quantité d'eau, pour échauder les tonneaux dans le temps des vendanges.

La poudre des chatons de Noix est bonne dans la dyssenterie ; elle est un peu émétique ; on la prescrit depuis un demi gros jusqu'à un gros ; c'est même un remède sûr pour détruire les fièvres des gens de campagne. Matthiole conseille cette poudre dans les suffocations de la matrice : Craton l'ordonne pour la même maladie, à la dose de deux scrupules, avec deux gouttes d'huile de succin. Les Anabaptistes de Moravie font prendre aux enfans avant toute nourriture des chatons de Noyer, dans l'espérance de les garantir pendant toute leur vie de l'épilepsie. On les fait aussi infuser dans du vin blanc, pour s'en servir intérieurement dans le cas de suppression des lochies.

Les Noix, ou fruits de cet arbre ne mûrissent que sur la fin d'août & en septembre ; comme ils sont difficiles à cueillir à la main, on a contracté l'habitude de les abattre avec des perches, & de cet usage, qui est un abus très-nuisible, est née une erreur qui s'est établie insensiblement ; elle consiste à croire que cette façon d'abattre le fruit est très-favorable à l'arbre : erreur d'autant plus grossière, qu'il est sûr qu'on ne sauroit cueillir les Noix avec trop de précaution, parcequ'on abat une quantité de feuilles avec les fruits, & que foulées sur le terrein, elles y laissent un suc qui est très-pernicieux.

Les Noix vertes, autrement cerneaux, sont peu nourrissantes & difficiles à digérer ; elles excitent le vomissement, la colique, le flux de ventre, & même la dyssenterie à ceux qui en mangent avec excès ; les Noix séches sont meilleures pour l'estomac ; elles tuent les vers, aident à la digestion, résistent au venin ; mais elles excitent la toux & des maux de tête.

Les Cerneaux se servent souvent au dessert comme un mêt agréable ; pour les avoir frais longtemps, on doit les cueillir à moitié mûrs, & les couvrir de sable dans un lieu frais. On peut aussi donner aux

Noix féches la fraîcheur des Cerneaux ; il ne s'agit que de les tremper toutes entières avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laiſſer quelques jours ; elles deviennent par ce moyen preſque ſemblables à des Noix fraîches, quoique cependant elles n'aient pas un ſi bon goût. On fait dans les offices avec les Noix féches & pilées, une eſpèce de conſerve brulée qui eſt aſſez agréable ; on confit auſſi les Noix avant leur maturité, quelquefois ſans leur enveloppe ou brou, & d'autres fois avec leur brou ; les premières ſont plus agréables au goût ; on dit que les autres ſont plus propres à fortifier l'eſtomac.

Pour confire on prend de belles Noix vertes & bien tendres, on les péle à blanc, enſorte qu'il n'y demeure point du tout de verd ; on les met dans de l'eau fraîche, on les fait enſuite bouillir à gros bouillons, juſqu'à ce que, les piquant avec une lardoire ou une épingle, elles retombent toutes ſeules, ſans tenir à la lardoire ou à l'épingle ; on les tire alors, on les remet dans de l'eau fraîche, on les perce par le milieu, on y met des clous de gérofle, ou de la canelle coupée par petits morceaux, ou même de l'écorce de citron confite : on fait cuire du ſucre à liſſé, dans lequel on jette les Noix ; on les fait bien bouillir, on les laiſſe enſuite repoſer pendant environ une demi-heure, on les remet après cela ſur un grand feu, juſqu'à ce que le ſirop en ſoit cuit à perlé.

Si on veut confire les Noix avec leur enveloppe ou brou, au lieu de les peler à blanc, on ne fait ſimplement que les racler ; pour avoir des Noix confites au ſec, on les prépare comme ci-deſſus, enſuite on les laiſſe à l'étuve pendant dix ou douze heures, on les tire de leur ſirop, on les laiſſe égouter, on les range ſur des ardoiſes, on les laiſſe ſécher d'un côté, pour les retourner enſuite de l'autre ; quand elles ſont bien ſéches des deux côtés, on les ſert à l'ordinaire. On prétend que les

Noix ainsi confites fortifient l'estomac, dissipent les vents, appaisent la colique, aident à la digestion, & détournent la contagion de la peste.

On fait un ratafia de Noix qui passe pour stomachique, sur-tout quand il est bien vieux. Il faut que les Noix qu'on y emploie soient bien choisies, ni trop vertes, ni trop avancées, c'est-à-dire, que le cerneau soit formé en dedans & bon à manger, mais que le bois de la coque ne soit pas trop dur : on doit les cueillir à l'arbre, & non les abattre avec la perche, en observant sur-tout que ce soit par un temps bien sec, & qu'elles n'aient aucune tache. Vous prenez ensuite ces Noix, que vous essuyez bien avec un linge blanc de lessive ; vous en ôtez seulement les queues qui y seroient restées, & vous jettez les Noix telles qu'elles ont été cueillies avec leur écorce verte, dans un mortier bien propre, où vous les concassez avec le pilon, jusqu'à ce que le tout fasse une espèce de pâte : mettez cette pâte dans une cruche de grès avec la quantité d'eau-de-vie nécessaire, savoir une pinte par chaque dixaine de Noix, & choisissez toujours la meilleure eau-de-vie de cognac ; bouchez bien la cruche avec un linge blanc, en plusieurs doubles, & du parchemin par-dessus, & laissez infuser le tout ensemble pendant deux mois sans y toucher : au bout de ce temps vous passerez la liqueur par un linge blanc de lessive, trois fois de suite, en changeant de linge à chaque fois ; cela fait vous mesurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron de sucre pour chaque pinte, & vous la remettrez avec le sucre dans la même cruche, après l'avoir bien fait laver & nettoyer : vous boucherez cette cruche comme la première fois, & vous laisserez encore infuser le tout pendant un mois : enfin, vous passerez de nouveau cette liqueur à la chausse d'Hippocrate, & étant alors bien faite & bien clarifiée, vous la mettrez dans des bouteilles que vous boucherez avec soin : comme ce ratafia n'a pas de lui-même une couleur bien flatteuse, on peut lui en donner,

en pilant avec des Noix des feuilles de coquelicot, à raison d'une bonne poignée par chaque dixaine de Noix, ou chaque pinte d'eau-de-vie.

On fait auſſi de l'eau de Noix : pour cela on les cueille vertes vers le mois d'août, on les coupe par rouelles, & on les fait diſtiller dans l'alembic à petit feu; cette eau ainſi diſtillée & priſe tous les matins à jeun, avec un peu de vin blanc & de poudre de tartre, eſt fort bonne contre l'hydropiſie, le mal caduc, la paralyſie, & les maux des yeux : on prétend qu'à la doſe d'une ou deux cueillerées, avec un peu de ſucre, elle redonne le lait aux nourrices.

Tout le monde connoît l'eau des trois Noix; elle eſt préférable dans tous les cas ci-deſſus, à l'eau ſimple de Noix, dont nous venons de donner le procédé. Pour faire cette eau on diſtille les chatons du Noyer dans leur ſaiſon ; on fait macérer dans l'eau qu'on en a retirée les Noix, lorſqu'elles ſont parvenues au tiers de leur groſſeur ; on les diſtille enſuite, & on garde la liqueur diſtillée, dont on ſe ſert pour y mettre en digeſtion les Noix, lorſqu'elles ſont bonnes à confire, c'eſt-à-dire, avant leur maturité ; ces trois diſtillations différentes ainſi réunies, forment l'eau des trois Noix. Cette eau eſt ſudorifique, apéritive, cordiale, ſtomachique & hiſtérique : on la preſcrit depuis quatre juſqu'à ſix onces dans les fièvres malignes, la petite vérole, les vapeurs hiſtériques, les indigeſtions, la colique venteuſe & les hydropiſies. M. Chomel aſſure en avoir vu de bons effets dans la leucoplegmatie.

Matthiole attribue aux Noix mûres une vertu emmenagogue, même dans tous les cas où les autres remèdes ne réuſſiſſent pas ; pour cet effet on les macere dans l'eau juſqu'à ce qu'on puiſſe en ôter la peau ; enſuite on les met dans de l'eau-de-vie pendant deux jours, & on en fait manger deux ou trois le matin à jeun après avoir purgé la malade, ce qu'on continue pendant les dix jours qui précèdent le temps des régles.

On prétend que la membrane ou tunique amère qui enveloppe immédiatement l'amande, prise à la dose d'un gros, est très-bonne dans la colique.

Quelques auteurs recommandent les Noix mâchées pour reconnoître la morsure des chiens enragés ; on les applique sur la plaie, & on les jette aux poules ; si elles ne sont point malades après en avoir mangé, on assure que le chien qui a mordu n'étoit pas enragé.

On fait avec les Noix une soupe excellente sans beurre & sans aucune espèce de graisse.

On prend trois Noix pour la soupe d'une seule personne, ou deux Noix pour chaque personne, en augmentant en proportion du nombre, à moins qu'il n'excède celui de quatre ou cinq ; en ce cas il faut diminuer quelque chose du nombre des Noix. Après en avoir enlevé la coque & ce qui se trouve étranger au noyau de la Noix, on enveloppe ces noyaux entiers dans un linge lié ; lorsque l'eau est bouillante, on les jette dans la marmite, on écume bien exactement cette eau, tant qu'il paroît de l'écume, pour empêcher le bouillon de noircir ; on y met ensuite les choux, les herbes & les autres légumes avec le sel, le poivre & les autres assaisonnemens ordinaires, on peut même y jetter quelques oignons coupés par quartier. Cette soupe, dit-on, est très-bonne, plus saine & moins chère qu'avec le beurre & la graisse.

L'usage le plus général qu'on fait des Noix séches est d'en retirer l'huile ; pour cela on ôte les coquilles & les cloisons qui séparent les amandes, on les fait un peu sécher dans un four qui doit avoir peu de chaleur ; on les broie ensuite sous une meule verticale, semblable à celle qu'on emploie pour les olives, *voyez art. Olivier.* La pâte que cette opération produit se renferme dans des sacs de toile forte, que l'on porte sous la presse pour en retirer l'huile. Celle qui coule de cette expression s'appelle huile tirée sans feu, & quelques personnes la préfèrent au beurre & à l'huile d'olive pour les fritures :

on retire ensuite cette pâte des sacs, pour la mettre dans de grandes chaudières sur un feu lent, avec un peu d'eau bouillante ; puis on la remet dans les sacs sous la presse, pour retirer une seconde huile qui a une odeur désagréable, mais qui est bonne pour les lampes, pour faire du savon, & excellente pour les peintres, surtout quand on a soin de la dégraisser en la faisant cuire avec de la litharge, ou quelqu'autre préparation de plomb.

Pour avoir l'huile grasse plus belle, on met l'huile dans des vases de plomb de forme applatie, comme une soucoupe, exposés au grand soleil, où, quand elle a pris la consistance de sirop épais, on la dissout avec de l'essence de thérébentine : on peut alors en faire un vernis gras, qui est assez beau appliqué sur les ouvrages de menuiserie : on peut encore le broyer avec différentes couleurs, qui par ce moyen séchent très-vîte, & deviennent fort brillantes.

L'huile de Noix tirée sans feu, acquiert de la vertu en vieillissant : elle entre dans plusieurs onguens, dans les cataplasmes contre la squinancie, & dans les lavemens adoucissans.

M. Boyle assure que cette huile est spécifique étant mêlée avec celle d'amandes douces, & prise à la dose de deux ou trois onces contre les coliques néphrétiques, pour en calmer les douleurs & faire couler les graviers. On la prescrit plus souvent encore pour faire des lavemens émolliens & sédatifs, qui sont un remède très-efficace contre la colique des peintres, & les autres douleurs du bas-ventre. Quelques auteurs en recommandent des injections pour les cas de tintemens & bourdonnemens d'oreilles.

On se sert encore de cette huile pour les brulures faites par la poudre à canon ; on en frotte la partie brulée, & on y applique une feuille de noyer : on l'emploie aussi utilement pour la même fin, mêlée & agitée longtemps avec de l'eau de chaux. Elle est fort bonne,

ſuivant le rapport de M. Andry, contre les vers & pour la galle qui vient au viſage des enfans.

M. Paſſerat de la Chapelle, docteur médecin, a mis en uſage avec le plus grand avantage, un mêlange de vin d'alicante & d'huile de Noix pour combattre le ver ſolitaire; entre les différentes épreuves qu'il a faites de ce remède, il cite ſur-tout l'exemple d'un homme de conſidération, âgé de trente-ſept ans, qui, après avoir rendu à pluſieurs repriſes des portions de ce ver, & avoir eſſayé de tous les remèdes imaginables ſans aucun ſuccès, a été enfin radicalement guéri, en prenant à jeun cinq onces d'huile de Noix, & deux heures & demi après quatre onces de vin d'alicante; le malade ayant continué ce remède pendant quinze jours, le ver eſt tombé en diſſolution, & eſt ſorti par l'anus en différentes portions.

Une femme du commun, âgée de vingt-deux ans, attaquée du ver ſolitaire, fit uſage inutilement pendant longtemps des poudres vermifuges. M. Paſſerat de la Chapelle fut conſulté; il lui preſcrivit le même remède que ci-deſſus, qu'elle prit pendant douze jours; elle rendit trois vers longs ordinaires, & le ver ſolitaire en peloton, compoſé de pluſieurs morceaux déja ſéparés.

Dans la quarante-troiſième feuille de la Gazette ſalutaire de l'année 1761, on trouve une obſervation ſur une pareille guériſon, faite par M. Binet, docteur en médecine, &c. Une dame de mes proches parentes, dit ce médecin, d'un tempérament ſanguin & robuſte, avec l'embonpoint de la plus brillante ſanté, s'étoit apperçue, avant & après ſon mariage, qu'elle rendoit de temps en temps de petits corps blancs, dont la ſortie étoit toujours précédée d'une démangeaiſon inſupportable qu'ils excitoient au fondement: comme elle n'en reſſentoit point d'autre incommodité, elle ne s'en plaignoit à perſonne: elle avoit d'ailleurs un appétit dévorant, & ſon embonpoint augmentoit à meſure qu'elle avançoit dans ſa groſſeſſe.

Elle accoucha fort heureusement de son premier enfant dans le mois de juin 1757; pendant qu'elle étoit en couche, sa garde remarqua dans les selles un ver, dont la figure lui parut si extraordinaire, qu'elle le conserva pour me le montrer. Je reconnus que ce prétendu ver n'étoit qu'une portion de cette espèce de solitaire qui est découpé par anneaux, & qui a sur un des bords de l'espace contenu entre les anneaux, une espèce de mammelon ouvert en forme d'entonnoir, qui se termine par un vaisseau bleuâtre, vers le milieu de la largeur du corps; ces mammelons sont toujours inégalement rangés: les petits corps blancs, qui ne sont que des portions détachées du ver, ressemblent assez bien à la graine de citrouille. (Nombre d'auteurs, d'ailleurs respectables, les ont pris sans fondement pour des vers particuliers, & leur ont donné le nom de cucurbitins ou cucurbitaires.) Relevée de couches, la dame continua de rendre des portions du ver plus ou moins considérables; il lui tardoit infiniment d'être débarrassée de cet ennemi domestique, dont elle redoutoit les atteintes, depuis qu'elle avoit été instruite de son nom; mais le peu de succès que j'avois eu, en traitant par les remèdes usités les maux que cet insecte produit, m'avoit ôté le desir de tenter par les mêmes moyens la guérison de cette dame: j'étois sur le point d'employer la poudre d'étain, si vantée par un savant professeur d'Edimbourg, lorsque je trouvai dans les journaux de médecine de l'année 1757, la recette du remède de M. de la Chapelle, (c'est le remède dont nous venons de parler dans les deux observations précédentes.) Je le proposai, avec une confiance d'autant plus légitime, qu'elle étoit fondée sur les expériences réitérées de l'auteur, & sur l'éloge qu'en avoit fait M. Vandermonde, auteur de ce journal.

Je ne négligeai rien de ce qui pouvoit contribuer à faire réussir mon expérience; le pere de la dame se procura de bon vin d'alicante, & nous attendîmes à

l'automne suivant pour avoir de l'huile de Noix toute fraîche.

La malade commença l'usage de ce remède dans le mois de novembre 1757 ; elle étoit pour lors dans le second mois de sa grossesse : elle prit exactement les deux drogues pendant treize jours, de la manière rapportée dans les observations précédentes.

Le ver tomba en dissolution les trois premiers jours, & sortit par le fondement en différentes portions, dont la quantité étoit prodigieuse : elle continua son remède ; mais il me parut que les premières doses avoient chassé tout ce qui restoit de ce ver, puisqu'elle ne rendit plus rien les dix jours suivans. Il est à remarquer que l'huile de Noix excitoit journellement de légères nausées, mais le vin d'alicante les dissipoit à l'instant. La malade rendit par le fondement l'huile de Noix toute pure, les huit derniers jours pendant lesquels elle ressentit de temps en temps quelques attaques de colique venteuse, qui furent assez vives, le neuvième & sur-tout le treizième jour, mais qui se dissipèrent d'elles-mêmes ; cependant, dit M. Binet, je crus devoir suspendre le remède, d'autant mieux qu'il me parut avoir produit tout l'effet que je pouvois attendre. En effet, depuis l'usage de ce remède jusqu'aujourd'hui, cette dame qui a accouché deux fois, qui a été d'ailleurs fort attentive à faire examiner ses déjections, n'a plus rendu de ces petits corps blancs, auxquels on reconnoît la présence du ver solitaire, ni senti cette démangeaison qui annonçoit leur sortie : son appétit diminua presque dans le moment, & il continua d'être fort modéré. Elle avoit ressenti dans ses premières couches des maux d'estomac continuels, avec des sincopes fréquentes, qu'on attribuoit à la diéte qu'elle observa pendant la fiévre de lait, parcequ'on ignoroit encore qu'elle fût attaquée du ver solitaire ; mais dans les deux dernières couches elle n'a ressenti aucun de ces accidens, & elle a bien supporté la diète qu'on

prescrit ordinairement aux femmes qui ne veulent point alaiter leurs enfans.

Ces trois observations nous prouvent l'efficacité de ce remède : nous invitons les médecins de le prescrire en pareil cas, pour encore mieux le constater. M. Chomel, en parlant des Noix, dit avoir donné avec succès pour la colique venteuse, un verre de bon vin rosé, dans lequel on avoit éteint, à huit ou dix reprises, des Noix séches allumées. On prétend que ces Noix séches, pilées dans un linge, donnent une liqueur qui n'est autre chose que l'huile dont nous avons parlé. Cette liqueur est très-bonne pour faire passer les taches de rousseur. Les coquilles de Noix sont sudorifiques, on les emploie avec la squine & la salsepareille dans les tisanes sudorifiques. Les zestes mis en poudre & donnés jusqu'à un demi-gros dans un verre de vin rosé, sont très-carminatifs; rien ne soulage plus dans les coliques venteuses, qu'un lavement fait avec un quarteron d'huile de Noix, un verre de vin, & un demi-septier d'eau de son ou de décoction émolliente. Les maréchaux se servent de la décoction des feuilles de Noyer pour faire pousser les crins des chevaux & prévenir la galle. Les teinturiers emploient les racines & le brou, ou l'écorce extérieure de la Noix, pour faire des teintures brunes très solides. Les menuisiers font avec le brou pourri une teinture qui donne aux bois blancs une belle couleur de Noyer.

L'écorce extérieure des Noix que nous avons appelée brou, a une saveur astringente & vitriolique; c'est avec ce brou qu'on prépare le vitriol végétal. Etmuller prétend que l'écorce verte de Noix est émétique : Tragus dit qu'on se sert de cette écorce mêlée avec de la sauge, en guise de poivre pour les assaisonnemens; son suc est très-astringent, c'est un bon gargarisme dans les squinancies : on fait épaissir ce suc avec du miel jusqu'à consistance de sirop, pour en faire un rob qui convient dans les inflammations de la gorge, & dans le relâchement de la luette.

Quand le suc de brou est épaissi à la consistance d'extrait, on en fait dissoudre quelques grains dans l'eau distillée de ce brou, ou dans quelqu'autre, pour en faire un collire au commencement des ophtalmies & inflammations des yeux : l'eau distillée de l'écorce de Noix est très-bonne, suivant Etmuller, dans le calcul.

NUMMULAIRE.

LA NUMMULAIRE, l'Herbe aux écus, l'Herbe à cent maux, est une espèce de Lysimachie traînante; sa racine est traçante, menue, fibreuse; ses tiges sont herbacées, rampantes, grêles, anguleuses, rameuses; ses feuilles sont opposées deux à deux, presque rondes, luisantes, un peu crépues, avec un très-court pétiole; ses fleurs sont axillaires, soutenues par des péduncules de la longueur des feuilles, monopétales, infundibuliformes, à-peu-près semblables à celles de la corneille ou lysimachie: son fruit est sphérique, contenant des semences très-menues, à peine visibles. Cette plante se nomme *Lysimachia humifusa folio rotundiore, flore luteo.* Tourn. *Lysimachia nummularia.* Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les fossés, les prés & les terreins humides : ses feuilles sont d'un goût aigrelet & stiptique, légérement astringentes, déterfives & vulnéraires; on les recommande intérieurement en décoction, & on les applique extérieurement en cataplasme. Cette plante consolide les plaies & les ulcères, convient dans les blessures, même de la poitrine, dans les hernies des enfans, les pertes & la dyssenterie.



OBIER.

L'OBIER est un arbre qui a une racine grosse, ferme & blanche, d'où naît une tige de la hauteur de cinq ou six coudées, & de la grosseur de la main ; elle se sépare en plusieurs rameaux, noueux par intervalles, couverts d'une écorce lisse & cendrée, garnis en dedans d'une moëlle fongueuse & blanche, très-tendre & très-fragile ; du milieu des nœuds sortent des feuilles larges, découpées comme celles du groseillier à grappes, relevées de nervures en-dessous, creusées en-dessus de sillons assez profonds, & opposées sur les branches : ses fleurs sont disposées en ombelles fausses, c'est-à-dire, que les rayons sont irrégulièrement fourchus & partent de différens points. Les ombelles sont plates & même concaves, dans lesquelles on remarque des fleurs hermaphrodites & des fleurs stériles; les stériles sont les plus grandes, & forment la circonférence de l'ombelle : chaque fleur a son calice particulier & son pétale en forme de rose, divisé chacun en cinq parties. Elles renferment cinq étamines chargées de sommets arrondis, & un pistil composé d'un embryon oval & d'un corps glanduleux accompagné de trois stigmates obtus ; cet embryon se change en une baie succulente, presque ronde, dans laquelle il y a une semence dure, applatie & figurée en cœur. Toutes ces baies se réunissent en une grappe rouge & assez grande.

On appelle cet arbre *Opulus ruellii.* Tourn. 607. *Viburnum foliis lobatis, petiolis glandulosis.* Linn. *Sp. plant.* 384. Il se trouve aux bords des prés humides, des bois & dans les montagnes; il y en a aux environs de Paris, dans les montagnes des Alpes, de l'Auvergne, dans l'Alsace, la Provence, le Languedoc, l'Orléanois,

l'Orléanois, & aux environs d'Estampes & de Nanci.

On trouve encore en France trois autres espèces d'Obier, l'un qu'on nomme *Opulus folio variegato*. Obier à feuilles panachées : c'est une variété du précédent.

Les deux autres espèces sont dues à la culture, & ne se voient que dans nos jardins ; elles ne diffèrent des deux autres qu'en ce que leurs fleurs sont disposées en rond ou en globe, ordinairement toutes blanches, quelquefois purpurines & toujours stériles ; on les appelle communément Rose de Gueldre, Pelotte de neige, Obier stérile, Pain blanc, Caillebotte. *Opulus flore globoso*. Tourn. 607. & *Opulus flore globoso folio variegato*.

La culture de l'Obier ne demande pas beaucoup de peine ; on peut l'élever de semence, quoiqu'on ait coutume de ne le multiplier que par des marcottes, ou des drageons enracinés, qui se trouvent auprès des gros pieds. Cet arbrisseau est très-peu délicat ; il vient en toute sorte de terres & à toutes les expositions ; néanmoins il perd de bonne heure ses feuilles, si on les plante dans une terre séche & trop exposée au soleil. L'Obier porte de fort belles fleurs, principalement la rose de Gueldre ; c'est pour cette raison qu'on se sert de cette dernière pour la décoration des bosquets, dont elle fait un des plus agréables ornemens pendant le mois de mai. On orne aussi les appartemens de ses fleurs, tant pour recréer la vue que pour satisfaire l'odorat.

Les baies de l'Obier, lorsqu'elles sont en leur maturité, sont d'un très-beau rouge, les oiseaux en sont friands, ainsi on peut s'en servir comme d'appas, pour les attraper ; & c'est par la même raison qu'on place les Obiers près des remises.

Cet arbre n'est pas d'un grand usage en médecine : Robert Constantin assure que l'eau distillée de ses fleurs pousse les urines & fait vuider les graviers. Prevotius dit qu'un bouillon gras, dans lequel on fait bouillir

deux gros du fruit de cet arbre, avec un peu de sommités d'absynthe, fait vomir sans fatiguer le malade. Dalechamp lui attribue la même vertu émétique. Cordus rapporte que le suc de ce fruit est amer en automne, & modérement doux & acide; mais au printemps suivant, lorsqu'il est desséché, il devient astringent.

OCRE.

L'OCRE est une plante dont la racine est rameuse; sa tige est herbacée, aîlée, rameuse, & s'entortille; ses feuilles sont alternes, aîlées, à pétioles courans, membraneux, divisés en deux, quelquefois en quatre, dont les folioles sont entières, armées de vrilles; ses fleurs sont papillonacées & semblables à celles des pois, dont cette plante fait une espèce. *Voyez art. Pois.* La semence est aussi la même, excepté que sa cicatrice est plus alongée. On nomme cette plante *Ochrus folio integro, capreolos emittente.* Pin. *Pisum ochrus.* Linn. Elle est annuelle & croît dans le Languedoc; elle est de peu d'usage en médecine.

ŒIL DE BŒUF.

L'ŒIL DE BŒUF est une plante pérennelle dont la racine est rameuse; sa tige est herbacée & aussi rameuse; ses feuilles sont alternes, deux fois aîlées, à dentelures très-fines & aiguës, blanches & cotonneuses en-dessous, imitant celles de la tanaisie; ses fleurs ressemblent à celles de la camomille, elles sont jaunes & ont les écailles intérieures du calice cilicées à leur sommet. Cette plante se nomme *Baphtalmum tanaceti minoris folio.* Pin. *Anthemis tinctoria.* Linn. Elle croît

dans les prés secs & arides; on la trouve communément dans nos provinces méridionales, auprès de la mer. On en voit dans les Alpes une variété dont les semi-fleurons sont blancs. L'Œil de Bœuf est déterſif, vulnéraire & résolutif: on le cultive dans les parterres, parcequ'il produit beaucoup de fleurs qui sont assez agréables à la vue; on tire de ces fleurs une teinture jaune & brillante, qui est très-estimée dans le Nord.

ŒILLET.

L'ŒILLET est un genre de plantes à racines ligneuses, garnies de fibres; il pousse ordinairement plusieurs tiges, lisses, rondes, genouillées ou noueuses, branchues; d'une hauteur proportionnée à l'espèce & à la force des plantes: de chaque tige & de chacun de ses nœuds, qui communément sont au nombre de sept ou huit, partent deux à deux des feuilles étroites, longues, pliées en goutière, & terminées en pointes aiguës; leur couleur emprunte quelque chose du verd & du bleuâtre confondus ensemble; les fleurs qui occupent la sommité de ces tiges, ou de leurs divisions, sont composées de plusieurs pétales; elles diffèrent en nuances & en nombre; les simples n'en ont que cinq, mais aux doubles la quantité n'est ni fixe, ni la même en tous, leur arrangement est en rond. Ces pétales sont étroits à leur naissance & dans toute l'étendue du calice, mais elles s'élargissent ensuite jusqu'au bout, & ce bout est plus ou moins légérement dentelé. Dans le centre de sa fleur l'Œillet porte dix étamines garnies de petits sommets, & un pistil où tiennent deux ou trois filets comme argentés pour l'ordinaire, & quelquefois rouges; ils surmontent les pétales, & sont recourbés à leur cime: le tout est contenu par un calice cylindrique & membraneux, divisé en cinq pointes par le haut, & ceint par le bas d'une enveloppe que forment quatre écailles, dont deux sont

moins grandes & reſtent plus baſſes que les autres. Cette conformation ſe trouve aſſez généralement vraie pour les Œillets des jardins, mais elle varie ſur les Œillets champêtres. Quand la fleur eſt paſſée le piſtil devient un fruit preſqu'oval ou cylindrique, ſelon l'eſpèce qui le porte ; on lui donne les différens noms de *coque*, de *gouſſe* & de *coſſe*.

Quand ce fruit eſt mûr, il s'ouvre par la pointe en quatre portions, & laiſſe voir dans une loge unique des graines fort applaties, noires, arrondies dans leur contour, comme ridées ou feuilletées ; elles tiennent à un placenta ; la quantité de ces ſemences n'eſt point toujours égale, car outre que beaucoup de tiges avortent, ſur les plantes mêmes qui ſont ordinairement fertiles, il eſt certain que les Œillets ſimples portent bien plus de graines que les doubles, qui n'en donnent point, ou n'en donnent que peu, & ils ne ſont pas toujours conſtans dans cette foible marque de fécondité.

On diviſe les Œillets en ſauvages & en cultivés ; on les diſtingue encore en Œillets ſimples & en Œillets doubles, les ſimples ſont ceux qui n'ont que cinq feuilles ou pétales ; les fleuriſtes mettent même dans la claſſe des ſimples tous ceux qui n'ont pas plus de quinze pétales ; on pourroit les appeler ſemi-doubles : les doubles ſont ceux dont le nombre des pétales excède celui de quinze, quel que puiſſe être le nombre excédent, car il eſt tel Œillet qui porte plus de cent feuilles.

Les Œillets ſauvages qu'on trouve en France ſont en grand nombre ; nous les omettrons ici ; on peut conſulter notre *Flora gallica*, qui ſe trouve à la ſuite de ce dictionnaire. Nous nous attacherons ici aux cultivés, comme les plus utiles & les plus agréables.

Le plus commun des Œillets cultivés eſt l'Œillet barbu à larges feuilles. *Caryophillus hortenſis barbatus latifolius.* Tourn. 330. Les caractères diſtinctifs d'un bel Œillet, ſont, ſuivant les fleuriſtes, la forme, l'étendue, les panaches & l'odeur. Sa forme ou ſa figure

dépend de l'abondance & de l'arrangement des pétales ; plus il y a de pétales, mieux ils ſont diſpoſés, & plus auſſi l'Œillet plaît par ſa forme. Si cette fleur s'arrondit bien en huppe, ſi elle ſe voûte en dôme régulier, ſi elle pomme uniment, alors on pourra qualifier cet Œillet de beau, bien différent en cela de celui qui n'ayant que peu de pétales, les évaſe ſans grace, & reſte plat, ainſi qu'on le remarque dans les Œillets ſimples & ſemidoubles. On excepte cependant de cette régle les Œillets auxquels l'excès de vigueur, ou une habitude qui leur eſt particulière, fait pouſſer un gros bouton au centre de la fleur, ou pluſieurs petits boutons collatéraux ; car en ce cas, quoique l'Œillet éléve moins ſa voûte, l'abondance des pétales plaît, & la main adroite du cultivateur peut faire un arrangement que ces Œillets ne reçoivent pas toujours de la nature.

Outre le nombre & la diſpoſition des pétales, les connoiſſeurs exigent encore dans l'Œillet, que l'extrémité de ſes pétales ſoit à-peu-près arrondie & proprement dentelée ; les Œillets dont les feuilles s'alongent en pointe leur paroiſſent difformes ; ceux dont les dentelles & les crenelures ſont inégales, leur déplaiſent par un certain air hériſſé qui les dépare.

La grandeur de l'Œillet ou l'étendue de ſes feuilles eſt une des conditions de ſa beauté ; cette grandeur doit être de trois ou quatre pouces de diamétre, ſur neuf ou douze de tour ; il y en a même de ſept pouces de diamétre. L'adreſſe à habiller cette fleur, ſert beaucoup à lui faire étaler ſa pompe ; on ne doit pas cependant conclure qu'il faille rejetter tout œillet qui n'atteint pas à la meſure qu'on vient de déterminer ; l'éclat des couleurs, la ſingularité des panaches, la rareté du ſujet, la fineſſe des traits font eſtimer & conſerver pluſieurs Œillets, dont la fleur n'a pas au-delà de deux pouces d'étendue ; ils ſont même plus eſtimés actuellement, parcequ'ils ne crévent point, & n'ont pas beſoin d'ajuſtement, pour ſe montrer & plaire.

Par couleur, quand il s'agit d'Œillet, on entend en général & celle de leur fond, & celle des panaches: le fond eſt ordinairement pris pour la couleur dominante, & les panaches ſont les autres couleurs qui brochent ſur le fond; on exige pour la beauté régulière de cette fleur, que ſon fond & les panaches ſoient bien oppoſés en teinte, qu'ils ne ſoient nullement brouillés ou confondus par leur voiſinage, mais tranchés avec préciſion & nettement; on veut de plus que les panaches naiſſent à la racine des feuilles, & qu'ils s'étendent ſans interruption, juſqu'à leur extrémité; plus ils occupent d'eſpace, plus ils ſont eſtimés. Les panaches par quart ou par moitié des feuilles ſont préférables aux petits & aux panaches à emporte pièce, ou à pièces plaquées, comme diſent les fleuriſtes, pour déſigner les panaches iſolés, qui n'aboutiſſent ni à la racine ni a l'extrémité des feuilles. Les diſpoſitions contraires ôtent de ſon prix à l'Œillet: de petits panaches multipliés ſemblent le chifonner; les couleurs qui s'imbibent entr'elles le saliſſent; trop de mouchetures le brouillent, ce qui doit s'entendre de la confuſion, non de la variété; car plus un Œillet a de couleur, plus il eſt eſtimé, & quand les feuilles ſont les unes comme les autres exactement marquées de ces couleurs, c'eſt le dernier ou le plus haut dégré de beauté qu'on puiſſe deſirer dans un Œillet, lorſque ſurtout le blanc qui ſe trouve parmi les autres couleurs eſt ſans reproche, & ne paroît pas plombé.

M. Grotjan, auteur Allemand, diviſe les beaux Œillets en ſix claſſes, quant aux panaches; en biſarres, biſarres picotés, picotés, doublets, concordes & ſanieux. Les biſarres ont trois & juſqu'à cinq couleurs diſtribuées par bandes; les biſarres picotés ou piquetés, ſont les Œillets ſur leſquels on voit ces couleurs différentes en petites raies ou tâches: les picotés n'ont que deux couleurs, dont l'une eſt répandue ſur l'autre en manière de petits traits ou de petits points: les doublets

ont deux couleurs, dont l'une eſt placée ſur l'autre par larges bandes ; les concordes ſont ceux qui n'ont que deux rouges différens ; les ſanieux ont les feuilles rouges en dedans & blanches en dehors.

Le parfum délicieux que l'Œillet exhale, n'eſt pas ſa moindre qualité ; ſon odeur aromatique le fait placer au-deſſus de beaucoup d'autres fleurs ; le choix de ceux qui ſont les plus odoriférans, dépend du goût des perſonnes qui en font cas : les Œillets donnent une plus belle fleur en pots qu'en pleine terre ; les pots doivent être d'une capacité moyenne, ni trop grands, ni trop petits ; on les prend ordinairement de dix pouces d'ouverture d'un bord à l'autre, & de dix pouces de hauteur extérieure. Les marcottes ou ceux qui ſont nouvellement tirés de la pépinière demandent des pots plus petits. On ſe ſert de pots de terre ou de faïence, vernilſés ou non vernilſés, n'importe ; ces pots doivent être plus étroits dans le fond, & percés au milieu pour empêcher l'eau de croupir ; il faut les placer ſur un gradin ou piédeſtal, & non à terre, tant pour empêcher que les Œillets ne pourriſſent par le ſéjour de l'eau, que pour en éloigner les vers.

La meilleure terre pour les Œillets eſt celle qui eſt compoſée de terre de taupinières, de terreau & de terre de ſaule pourri, ou de feuilles d'arbres, le tout par tiers ; quand la plante eſt malade, on recharge le pot avec un mêlange de cendres, faites de colſats ou pailles de féves, de fumier de cochon, de ſuie & de quelques crottes de vers à ſoie ; toutes ces choſes employées par meſure & avec diſcrétion, mettant plus ou moins des unes que des autres, ſuivant l'exigence des cas, ſont très-propres à écarter les inſectes ennemis de la plante, & à rendre à la plante elle-même ſa première vigueur. Il faut que le tout ſoit bien mêlangé, bien criblé & à couvert des pluies, auxquelles on ſubſtitue les arroſemens, afin d'exciter la fermentation, & de ne faire qu'un corps, ſans aucune diſtinction des parties ;

à défaut de cette terre on se servira pour ranimer les plantes, de crotin de brebis, qu'on mettra sur la surface de la terre, & qu'on arrosera aussitôt.

L'eau la plus propre pour arroser les Œillets est celle de pluie qu'on a eu soin de ramasser, & à son défaut, celle de rivière ou de fontaine; on connoît que l'Œillet a besoin d'être arrosé, lorsque sa verdure pâlit, ses feuilles se rapprochent, les dards panchés perdent leur direction; quand on l'arrose, il ne faut point verser l'eau à la hote, ni à flots, mais avec une succession modérée, qui lui donne le temps & la facilité de s'insinuer où l'on veut; avant d'arroser, il faut béchoter la surface du pot, sur-tout si la terre s'est formée en une espèce de croute.

Il faut arroser au printemps les Œillets avec discrétion, c'est-à-dire, par mesure & en temps favorable, trois heures environ après le lever du soleil; en été il faut être plus libéral dans les arrosemens, qu'on fera ordinairement sur le déclin du soleil: en automne les arrosemens seront plus rares; on les diminuera selon la diminution des chaleurs; en hiver il ne faut arroser ces plantes que le moins qu'on pourra, & pour mieux faire, il faudroit seulement mettre les pots dans des terrines jusqu'à moitié, sans jetter l'eau par-dessus la superficie.

La meilleure exposition pour les Œillets est celle du levant & quelquefois celle du couchant; mais pour l'exposition du midi ou du nord, elle leur est meurtrière. Aux premiers beaux jours de printemps on ouvre les fenêtres de la serre, où on avoit placé les pots d'Œillets pendant l'hiver; si le temps continue à être beau, on les mettra à l'air quelque temps après; on les placera cependant les premiers jours à l'abri du vent, ou des frimats, après quoi on visitera chaque pot, on dépotera ceux qui n'en ont pas d'assez grands, on les mettra dans d'autres pots, sans toucher aux racines, ayant soin de mettre quelques petites pierres ou morceaux de vases cassés, au fond du pot, pour favoriser l'écoulement des

eaux; de ne pas placer la plante trop avant dans les pots & de ne pas laiſſer les racines découvertes; ſi ce ſont de vieux pieds dont on veut renouveller la terre, il faut rafraîchir les racines.

On fera enſuite de temps en temps quelques labours, & on arroſera la plante, ainſi que nous l'avons dit, ſuivant le beſoin; elle pouſſera des montans pour donner la fleur, & de petits rejets pour les marcottes; ſi on veut avoir la fleur printannière, on la hâtera en répandant par-deſſus la ſuperficie de la terre de la fiente de pigeon ou de brebis, ou même de la terre mêlangée, dont nous avons parlé plus haut, & en arroſant la plante deux ou trois fois avec de l'eau dans laquelle on aura délayé de la fiente de vache; ſi au contraire on veut retarder la fleur, on coupera les montans, & on ne laiſſera que les rejets; la ſéve ſe portera dans ces parties, & ces rejets au lieu d'être propres en automne pour des marcottes monteront en tiges; à l'égard des Œillets dont on ne veut ni accélérer ni retarder les fleurs, on ne laiſſera monter des tiges que ce qu'il en faudra pour ne pas épuiſer la plante; on les attachera à de petites baguettes, qu'on appuiera ſur des cercles, & on ne laiſſera que le bouton du ſommet de chaque montant, afin que la fleur ait plus de force & d'étendue. Quand le bouton eſt droit & pointu, c'eſt un ſigne que la fleur s'épanouira aiſément; mais s'il eſt gros, boſſu, il exigera quelques petits ſoins de la part du fleuriſte pour en faciliter l'ouverture, comme de le lier avec un petit fil, de fendre avec une épingle les diviſions du calice, afin d'aider autant que faire ſe pourra, la nature; quand l'Œillet commencera à s'épanouir, on l'arrangera ſur une carte avec méthode & élégance, ſur-tout ſi c'eſt un Œillet de l'eſpèce de ceux qui *décrévent*; lorſque tous les pots d'Œillets feront fleuris, on les placera ſur un amphithéâtre, qu'on aura ſoin de couvrir de toile ou de planches, pour mettre la fleur d'Œillet à l'abri du ſoleil & de la pluie, ſans lui ôter cependant l'air; on

nuancera les pots d'Œillets autant que faire se pourra, pour le plaisir de la vue.

Un insecte qui fait un grand tort à l'Œillet, lorsqu'il est en fleur, est le perce-oreille; pour en garantir les pots, il faut poser les montans de l'amphithéâtre sur des pierres creuses, qu'on remplira d'eau; cette eau est une espèce d'océan pour ces animaux; mais quand ils sont une fois sur les Œillets, il faut leur tendre des piéges; on met au bout haut des baguettes des onglets de pied de mouton; les perce-oreilles aiment l'odeur de ces onglets & s'y retirent pendant la chaleur du jour, il est aisé pour lors de les attraper.

Quand la fleur est passée, on coupe les montans qu'on ne destine pas pour porter semence; on nettoie les feuilles séches de la plante, on lui donne un petit labour, on l'arrose & on la met en plein air; à l'égard de ceux qui sont propres à donner de la graine, on les laisse sans cependant les exposer d'abord au grand soleil, qui pourroit leur nuire; en ayant été privés pendant quelque temps, on ne les y accoutume qu'insensiblement. Les Œillets simples & les semi-doubles sont ceux qui donnent de la semence, car ceux qui sont doubles & qui décrévent en donnent rarement; on prétend qu'en mêlant les pots de beaux Œillets avec ceux des médiocres, la poussière des étamines des beaux Œillets se mêlant avec la liqueur du pistil des Œillets ordinaires, peut fournir de la semence capable de donner des Œillets nouveaux; cette semence se recueille en juillet & août; souvent on n'en trouve que deux ou trois sur chaque pied.

Quand l'hiver approche, on place ainsi qu'au printemps les pots d'Œillets sur des appentis à l'air; cela les met à l'abri des premières gelées; quand elles deviennent un peu plus fortes, on met des paillassons devant, & enfin pendant les plus grands frimats on les transporte dans la serre, ou à défaut de serres, dans quelques chambres; au reste l'Œillet résiste assez bien

aux gelées ; ce qui lui fait le plus de tort, c'eſt la neige & même quelquefois la bruine, dont on doit ſur-tout le garantir.

On multiplie l'Œillet par la ſemence, la marcotte & la bouture ; c'eſt ordinairement au printemps qu'on ſéme cette fleur ; on ôte la graine de ſa capſule uniquement dans le temps qu'on la ſéme, car elle s'y conſerve mieux ; pour ſemer cette graine, on prend une terrine percée, on la remplit de terre mêlangée de taupinières & de terreau juſqu'aux deux tiers, l'autre tiers eſt deſtiné à y mettre la terre dont nous avons donné la préparation au commencement de cet article ; on répand ſur cette ſeconde terre, après l'avoir applatie avec la main, la ſemence d'Œillet, on la recouvre enſuite de trois lignes, toujours de cette même terre, on l'arroſe, & on laiſſe le terrein à l'ombre pendant trois ou quatre jours, après quoi on l'expoſe au ſoleil ; quand la plante eſt aſſez forte, on la repique ; quelque temps après on la remet dans de petits pots juſqu'au printemps ſuivant, temps auquel on les dépote ; ces Œillets de ſemences fleuriſſent la ſeconde année, on leur donne de temps en temps de légers labours, & des arroſemens ſuivant le beſoin.

Quant à la marcotte, qui eſt la ſeconde manière de multiplier l'Œillet, on attend pour la faire, que l'écorce de la tige qu'on deſtine à cet uſage, ſoit de couleur ligneuſe, ou ſemblable à la couleur du pied de l'Œillet ; quand la tige ou marcotte eſt en cet état, on lui fait une entaille, ordinairement à un pouce & demi ou environ au-deſſus de la ſouche : cette entaille conſiſte à couper la branche ſur un nœud juſqu'au milieu, mais jamais au-delà des deux tiers de l'épaiſſeur de ce nœud. Cette coupure ne doit point être directe dans le nœud, mais de biais, ou comme quelques-uns le diſent, en bec de flûte, ou prolongé ; on étend la fente de trois ou quatre lignes depuis le nœud ouvert, tirant vers l'autre nœud non du côté du pied, mais de la marcotte. Si on

fend la branche trop avant, on l'expose à pourrir par la trop grande ouverture; si au contraire on ne l'entaille point suffisamment, il n'est pas assuré que la marcotte prenne racine.

Pour tenir la plaie ouverte, on met dans cette fente le brin d'une feuille, on assouplit ensuite insensiblement la tige, & on la rend flexible avec les doigts; on la plie entre ses nœuds à diverses reprises; par ce soin ménagé prudemment, on conduit la marcotte où l'on veut, on l'arrête avec un petit crochet, & on recouvre la plaie d'environ deux pouces de terre: si les plantes ont des tiges qu'on ne pourroit courber à cause de leur hauteur sans les casser, on met pour lors les vieux pieds en pleine terre, qu'on enfonce suffisamment pour avoir la liberté d'opérer sur les branches. On a la méthode de rogner l'extrémité des feuilles des tiges qu'on marcotte, sans toucher à celles du cœur; quand la marcotte a pris racine, on la sépare du pied & on l'emporte, en évitant de rompre la petite motte de terre, que les racines enlèvent avec elles.

La troisième manière est la bouture, *voyez art. Myrthe* pour cette opération.

Il y a plusieurs animaux qui font la guerre à l'Œillet: le premier est le perce-oreille, nous en avons parlé plus haut.

Le second est le puceron; ces insectes attaquent l'Œillet non par petits détachemens, mais en troupes nombreuses, & souvent de nuit, se cachant de jour sous les feuilles. Le seul moyen de se délivrer de ces insectes, est de les écraser.

Le troisième qui nuit à cette plante est une chenille grise; cette chenille a la ruse de se retirer sous terre à quelques lignes de profondeur, lorsqu'elle veut se cacher, & tantôt elle cerne la plante par le pied, tantôt elle ronge les montans ou dards dès leur naissance; on trouvera cette chenille en béchottant le vase avec atten-

tion, pourvu cependant que les yeux ſuivent l'outil, & par ce moyen on s'en délivrera.

Le quatriéme inſecte eſt la chenille verte; elle gravit ſur les tiges & les dards; elle ronge & dévaſte tout ce qu'elle rencontre, même le bouton de la fleur, dans lequel elle s'inſinue; il faut chercher aſſiduement cet inſecte & le détruire.

Le cinquième ennemi de l'Œillet eſt la fourmi; elle eſt facile à détruire: il n'y a qu'à mettre le pot d'Œillet quelque temps dans un ſeau d'eau, pour les noyer.

Le ſixième ennemi redoutable à l'Œillet eſt ce qui s'appelle l'écume printanière, qui s'attache après l'Œillet ainſi qu'après pluſieurs plantes; cette écume eſt l'excrément de la ſauterelle-puce, qui lui ſert d'enveloppe; il eſt d'autant plus facile d'en délivrer l'Œillet, qu'on peut facilement le trouver.

Le ſeptième animal qui en veut à l'Œillet eſt le limaçon; on peut parvenir à le détruire après les pluies; c'eſt dans ce temps ſur-tout & au printemps que le limaçon fait ſes courſes.

Le huitième inſecte deſtructeur de cette belle fleur eſt celui qu'on appelle nuile; ce petit inſecte déſole les Œillets en plein été: il s'introduit dans le cœur & pénétre juſqu'au fond le plus caché des feuilles; on reconnoît ſa préſence, lorſque le feuillage des tiges attaquées mollit, ceſſe de s'ouvrir, & ne pouſſe qu'avec une langueur dont le pronoſtic ne peut être que ſiniſtre; le remède eſt d'ouvrir & de dilater l'intérieur des tiges, d'y verſer quelques gouttes d'une décoction d'herbes amères; & de ſaupoudrer cette partie de la plante avec du tabac pulvériſé bien fin, ou à ſon défaut avec de la cendre ou de la ſuie tamiſée; vous délogerez par-là ce petit inſecte preſqu'imperceptible.

Le neuvième eſt le rat qui aime beaucoup les Œillets; il y a mille moyens connus pour les détruire.

Les Œillets ſont ſujets à pluſieurs maladies: les plus ordinaires ſont le blanc, la pourriture, le jaune & le hâle.

Le blanc eſt une eſpèce de tache blanche qui s'attache aux fanes de l'Œillet, & qui peu à peu comme une peſte, gagne le cœur, enſorte que la mort s'enſuit; quelque diligence qu'on puiſſe apporter de couper ces fanes, ce venin eſt ſi mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extrémité des fanes, il ne laiſſeroit pas de cauſer les mêmes ravages que s'il s'étoit d'abord attaché au corps de la plante; c'eſt ce qui fait croire à tous les fleuriſtes que c'eſt une maladie interne qui vient de la racine, & qui ſe communique par la ſuite au reſte de l'Œillet: cette maladie vient d'une grande ſécherefſe, d'une mauvaiſe expoſition, d'un mauvais arroſement, des brouillards & autres accidens.

Le blanc eſt une maladie incurable; on en peut cependant préſerver l'Œillet, en ne l'expoſant point aux nuits froides & aux brouillards: le grand air lui eſt propre, & les Œllets élevés dans les jardins à la campagne ſont moins ſuſceptibles de blanc: on doit arroſer plus abondamment & plus fréquemment les Œillets malades, & les laiſſer guérir d'eux-mêmes; enfin il faut s'attacher à reconnoître les Œillets qui ſont ſujets au blanc, pour en avoir un ſoin tout particulier.

La pourriture eſt une eſpèce de gangrène qui ronge l'Œillet petit à petit; elle vient de la trop grande humidité de la terre, de trop d'ombre, de mauvaiſes eaux, de lieux humides, &c. Si la pourriture n'a point atteint le cœur de l'Œillet, & ſi elle demeure au pied, on peut le ſauver, en coupant avec le bout du canif tout ce qui ſe trouve pourri au pied, juſqu'au vif; enſuite on bouche la plaie qu'on lui a faite avec de la cire molle, pour empêcher que l'eau & l'humidité n'y puiſſent trouver entrée; on peut par ce moyen ſauver les marcottes qui ſont aux pieds, en les marcottant de bonne-heure. Si quelques-unes des marcottes ont de la pourriture, on les retranche, afin qu'elles ne corrompent pas les autres ni le pied.

Le jaune vient d'une eau retenue trop longtemps

dans le pot, qui, par une humidité exceſſive & maligne, a vicié la racine de l'Œillet, enſorte qu'il languit & devient jaune. Tout le remède qu'on peut donner à cette plante à demi-morte, eſt de l'expoſer dans un lieu où le ſoleil darde ſes rayons deux heures le matin, ſans l'arroſer ni lui donner la pluie du ciel, jusqu'à ce que cette grande humidité qui eſt dans le pot ſoit paſſée, & que la racine qui étoit enfermée comme dans un cloaque de boue ſoit deſſéchée. Cette maladie vient ordinairement de ce que le pot n'eſt pas percé, ce qui fait que l'eau y croupit.

Le hâle eſt une tache qui vient ordinairement ſur les feuilles de l'Œillet, & gagne peu à peu juſqu'au cœur, ſi on n'a pas ſoin de couper celles qui en ſont attaquées. Cette maladie vient communément dans le printemps & l'automne, par les brouillards & les pluies froides, quelquefois auſſi durant l'hiver par l'humidité de la terre & du temps. Pour arrêter ſon progrès, on coupe les fanes qui en ſont atteintes, & on les gratte avec la pointe du canif, afin d'éviter que la maladie ne ſe communique à la tige.

On emploie en médecine les Œillets ſimples, les plus rouges & les plus odorans de ceux qu'on cultive dans les jardins : on en fait un ſirop & une conſerve, qu'on ordonne ſous le nom de *tunica*, depuis demi-once juſqu'à une once & demie; la décoction de ces fleurs paſſe pour un bon cordial : pluſieurs perſonnes, ſuivant Simon Pauli, ont été guéries de fiévres malignes par cette décoction; elle les faiſoit uriner, leur fortifioit le cœur, & calmoit leur ſoif. Dans les potions cordiales les plus tempérées, on emploie le ſirop d'Œillet, même en cas de fiévres violentes; on le délaie ſimplement dans l'eau diſtillée d'*alleluia* : on fait avec les fleurs d'Œillet un ratafia qu'on regarde comme vermifuge & propre dans les indigeſtions : voici comme on le prépare à la façon provençale.

On prend ordinairement de petits Œillets jaſpés ou

peints de différentes couleurs, parcequ'ils ont plus de parfum que les autres : on les épluche bien, c'eſt-à-dire, qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs & leurs piſtils, qui ſont les ſeules parties qu'on doit employer : on hache bien ces parties, en les coupant auſſi menu qu'il eſt poſſible ; on en péſe enſuite la totalité, & ſur chaque livre peſant on met une pinte d'eau-de-vie ; la plus excellente doit être employée pour ces ſortes de liqueurs. On laiſſera infuſer le tout enſemble pendant quinze ou vingt jours, à la grande ardeur du ſoleil ; & ſuivant que la ſaiſon ſera plus ou moins chaude, on donnera à cette infuſion plus ou moins de temps, de manière que la fermentation puiſſe détacher des Œillets les parties ſpiritueuſes, & les incorporer avec l'eau-de-vie.

Quand cette infuſion ſera faite, on paſſera la liqueur au travers d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chauſſe ; on preſſera bien en même temps les Œillets avec les mains, pour en exprimer le plus de jus qu'on pourra, & on laiſſera repoſer cette liqueur pendant trois ou quatre jours, avant de la changer de vaſe ; car quoiqu'elle ait été ainſi paſſée, on aura encore un petit ſédiment qu'il faudra lui laiſſer dépoſer au fond.

On mêlera dans cette liqueur un peu de fleur de ſafran, uniquement pour donner de la couleur ; on ajoutera enſuite un tiers de jus de framboiſe, & une demi-livre de ſucre par chaque pinte, meſure de Paris. Cela fait, on remettra le tout infuſer au ſoleil le plus ardent, pendant le même eſpace de temps, pour que la liqueur ſoit bien mixtionnée ; on la tirera enſuite au clair, en la faiſant paſſer de nouveau à la chauſſe, ou à travers un linge quadruple : après quoi on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées pour la conſerver.

ŒNANTHE.

ŒNANTHE.

L'ŒNANTHE eſt une plante qui a beaucoup de rapport & de reſſemblance avec la ciguë, même pour les propriétés ; ſa racine eſt compoſée de pluſieurs longues & groſſes cuiſſes qui ont une ſaveur âcre, & dont la couleur & la forme approchent beaucoup de celles du panais ; ſes feuilles ſont aſſez grandes, d'un verd pâle, découpées en pluſieurs lobes à-peu près comme le cerfeuil : d'entr'elles s'élèvent pluſieurs tiges, droites, branchues, hautes d'environ trois pieds, & garnies de feuilles ſemblables à celles de la racine ; ces feuilles ont un goût âcre & déplaiſant, & rendent un ſuc laiteux, qui jauniſſant enſuite, devient infect & très-corroſif ; la racine donne un ſemblable ſuc : les fleurs de cette plante ſont jaunâtres, mêlées de verd, diſpoſées en ombelle, compoſées de pluſieurs pétales rangés en roſe, & diſpoſés en fleurs de lys, au milieu deſquels on remarque cinq étamines, & un piſtil compoſé de deux embryons & de deux ſtiles fort menus ; chaque fleur produit un fruit oval, compoſé de deux ſemences longuettes, cannelées, terminées comme par deux petites cornes, & bombées ſur leur face extérieure : cette plante ſe nomme *Œnanthe chærophilli folio*. Pin. Elle croît aux environs de Nantes ; les payſans de ces cantons l'appellent *parſâcre ;* elle ſe plaît dans les lieux aquatiques.

On trouve aux environs de Paris une eſpèce d'Œnanthe, connue ſous le nom d'*Œnanthe apii folio*. Pin. On en voit auſſi en Bourgogne, de même que l'*Œnanthe aquatica*. Pin. & l'*Œnanthe aquatica triflora, caulibus fiſtuloſis*. Moriſ.

Les habitans de la Bretagne emploient l'Œnanthe efficacement pour détruire les taupes, en faiſant manger à ces animaux des noix qu'ils ont fait bouillir avec

cette plante ; on prétend que l'Œnanthe dont il est question au commencement de cet article, est un poison mortel, qui cause dans l'estomac une ardeur très-douloureuse ; il trouble la vue & l'esprit, occasionne des convulsions, excite des hoquets, & fait faire des efforts inutiles pour vomir, des hémorrhagies par les oreilles, une tension considérable vers la région de l'estomac, & il en cautérise la tunique nerveuse : les remèdes à ce poison sont le beurre fondu, le lait, & d'autres liqueurs onctueuses qui puissent adoucir le suc rongeant de cette plante, & l'évacuer par haut & par bas.

Dans le n.° 238 des Transactions philosophiques, M. Vaughan parle d'un *Œnanthe aquatica succo viroso*, dont les feuilles ressemblent à l'ache des marais ; il dit que de jeunes garçons en ayant mangé beaucoup le long d'un ruisseau, ayant pris les racines de cette plante pour celles du *sium aquaticum*, plusieurs en moururent au moment même des convulsions. L'un de ces garçons courut tout effrayé pour retourner chez lui, & but sur la route quantité de lait nouvellement trait, ce qui le fit suer & chassa tout le venin. M. Vaughan rapporte aussi qu'un Hollandois fut empoisonné pour avoir mangé dans du potage des sommités de cette plante.

OIGNON.

L'OIGNON est une plante dont la racine est bulbeuse, composée de plusieurs tuniques charnues intérieurement, & membraneuses à l'extérieur, de différente couleur & figure, suivant l'espèce, garnie à sa partie inférieure de fibres blanches, remplie d'un suc subtil & très-âcre, qui saisit les yeux & les fait pleurer : ses feuilles sont longues d'un pied ou environ, fistuleuses,

cylindriques & pointues, d'une ſaveur âcre comme la racine. Lorſque l'oignon monte en graine à la ſeconde année, il pouſſe une tige nue, droite, haute de trois ou quatre pieds, renflée vers ſon milieu, portant à ſon ſommet une tige de la groſſeur du poing, compoſée de fleurs en lis, dont chacune a ſix pétales, ſix étamines, & un piſtil qui ſe change enſuite en un fruit arrondi, partagé en trois loges, rempli de graines arrondies, anguleuſes, noires à l'extérieur, & blanches en dedans : l'Oignon fleurit ordinairement au mois de juillet.

On en diſtingue de deux ſortes qu'on cultive dans le royaume : l'une qu'on nomme Oignon proprement dit, dont il y a trois variétés ; la première ſe nomme Oignon *vulgaire* ou commun. *Cepa vulgaris.* Pin. 71. *Cepa vulgaris floribus & tunicis purpuraſcentibus.* Tour. 382.

La ſeconde variété ſe nomme Oignon oblong. *Cepa oblonga.* Tourn. 382.

La troiſième variété eſt l'Oignon blanc. *Cepa alba.* Tab. 483.

La ſeconde eſpèce d'Oignon ſe nomme Ciboule. *Cepa fiſſilis.* Tourn. 382.

Cette plante eſt potagère ; on la ſéme ordinairement au commencement de mars dans les terres légères, & au commencement d'avril dans les terres fortes : la terre qu'on lui deſtine doit être bien amandée ; plus elle eſt graſſe, mieux ce légume réuſſit ; il groſſit fort peu dans les terres ſablonneuſes : il faut bien ſe garder de fumer la terre la même année qu'on ſéme ce légume ; le plant s'échauderoit : on choiſit ordinairement, pour ſemer cette plante, les terres qui ont produit des choux l'année précédente ; on donne à ces terres un labour dès la Touſſaint, & un ſecond un mois avant qu'on ne ſéme, car l'Oignon ne demande pas une terre fraîchement travaillée.

On ſéme la graine d'Oignon à la volée, dans un beau jour ; la régle ordinaire eſt d'en ſemer deux onces

dans une planche de quinze toises de longueur sur six de largeur ; on la répand bien également & dans un temps calme ; on passe ensuite légérement le rateau par-dessus, & quand la terre est un peu desséchée, on marche dessus à pieds joints ; au bout de trois semaines la semence commence à paroître, il faut sarcler quelque temps après ; on arrose ensuite la terre, qu'on a soin d'entretenir fraîche ; on sarcle une seconde & une troisième fois s'il est nécessaire, & quand la plante est forte, on l'éclaircit de manière qu'il y ait trois pouces de distance de l'un à l'autre ; c'est ce qui fait grossir la racine. Lorsqu'elle commence à s'arrondir, il faut cesser de l'arroser, à moins d'une sécheresse extrême, car le trop d'eau rend l'Oignon tendre, & l'empêche de se conserver. En se servant du mot Oignon, on entend vulgairement la racine, parceque c'est la partie de la plante en usage.

Quand l'Oignon est tourné & est à-peu-près à sa grosseur, il faut appuyer le pied sur la fane pour l'abattre, cela interrompt le cours de la séve, & fait profiter la racine. Lorsque la fane commence à jaunir, on arrache l'Oignon, & à mesure on coupe la fane à deux bons pouces au-dessus de la racine ; on laisse les Oignons répandus sur terre pendant huit à dix jours, pour achever de mûrir, dans un endroit sec, & en ayant soin de les garantir de la pluie ; on les porte delà au grenier, & quinze jours après on les nettoie, on ôte les pellicules qui se détachent ainsi que les racines, on les remue exactement tous les mois, & on en sépare ceux qui germent.

Aux approches de la gelée on les ramasse en tas, & on les couvre avec de la paille séche ou des couvertures ; s'ils sont frappés par la gelée elle ne leur nuit pas, si on ne les touche point.

Quand on veut avoir des Oignons bons à manger pour le mois de mai, on en séme une planche plus ou moins grande dans la saison ordinaire, ayant soin de

les semer si épais qu'ils se touchent; on ne les éclaircit ni on ne les mouille; on les sarcle seulement; par ce moyen ils restent petits à la grosseur d'une noisette: on les arrache pour lors, on les replante au mois de février suivant, & ils sont bons à manger en mai, il faut seulement avoir attention d'empêcher la tige de monter. L'Oignon n'exige pas par-tout tant de précaution pour sa culture; les maraichers des environs de Paris ne font rien autre chose que de labourer la terre à la charrue, & ils sément les Oignons sans mouiller la terre, en les sarclant seulement une fois. Pour avoir de la semence, il faut replanter au printemps les Oignons de l'année précédente; ils montent; on met une baguette auprès des montans, la semence est mûre pour le mois d'août. Au reste il y a beaucoup de terreins où la semence d'Oignons parvient difficilement à sa maturité; pour lors il vaut mieux en tirer de ses voisins, que d'en ramasser soi-même.

Quand la graine des Oignons est mûre, ce qu'on connoît lorsqu'ils montrent le milieu de leurs têtes à découvert, il faut couper ces têtes, & laisser un pied de tige pour pouvoir les lier ensemble en paquets; on les suspend au plancher ou contre un mur, la tête en haut, afin que la graine ne tombe point; mais il faut préalablement les laisser sécher au soleil pendant quelques jours étendues sur un drap: la graine qui se détache d'elle-même est la meilleure; il faut laisser le surplus dans les capsules jusqu'au besoin; elle s'y conserve quatre ans; la graine de deux ans est la meilleure pour semer.

Le ver à rossignol, & un autre petit ver blanc assez commun dans les terres légères, sont les destructeurs des oignons; ils sucent & rongent le pied; on n'a encore trouvé aucun reméde pour les détruire. Les taupes font aussi beaucoup de dégât; on a mille secrets pour les faire périr; le plus sûr c'est de les épier & de les tuer. L'Oignon est aussi sujet à nuiller; il n'y a point de

remède ; c'est pourquoi il en faut semer plus que moins, de peur d'en manquer.

L'Oignon doit être semé seul, pour qu'il grossisse mieux ; ainsi il ne faut pas faire comme de certains jardiniers, qui le confondent avec de la salade, des raves & des carottes : la Ciboule se cultive à-peu-près de même que les Oignons ; c'est une espèce d'Oignon dégénéré.

Chacun connoît les usages de l'Oignon pour la vie ; il fait partie des alimens ; il n'y a guère de mêts où il n'en entre au moins le suc, & quoiqu'il y ait des personnes qui le haïssent, il leur devient supportable, lorsqu'il est adouci avec les viandes ou les légumes. Il entre dans tous les jus de viande, il sert dans les soupes, donne bon goût au bouillon, se mêle dans les salades vertes ; on le mange aussi en salade, cuit à la braise, seul ou avec la betterave, les capres & les cornichons ; plusieurs mangent même l'Oignon crud comme une pomme ; enfin il n'est aucun légume dont il se fasse une si grande consommation.

Les Oignons les plus gros, qui ont la peau fine, & qui n'ont point de fibres, sont ceux qui se gardent le mieux pendant l'hiver.

L'Oignon a ses bonnes & mauvaises qualités ; il fortifie l'estomac, pourvu qu'on en use modérement ; il est bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques, mais son usage excessif est nuisible, sur-tout aux jeunes gens & à ceux qui sont d'un tempérament sec, parcequ'il est sujet à enflammer la masse du sang, & qu'il cause souvent des maux de tête.

L'Oignon blanc est préférable au rouge : dans la dernière peste de Marseille on s'en est servi avec succès pour guérir les pestiférés ; on donnoit aux malades le suc exprimé d'un Oignon, dont on avoit ôté le cœur, & à la place duquel on substituoit un peu de thériaque ; on le faisoit cuire ensuite au four ; le malade qui en avoit mangé suoit abondamment & étoit guéri : on appli-

quoit aussi sur le bubon un semblable Oignon. On prétend qu'un Oignon pelé, assaisonné de miel & de sel, est un souverain reméde contre les morsures des chiens enragés. Son jus exprimé, dont on imbibe un peu de coton, mis dans les oreilles, arrête les bruissemens.

M. Chomel assure qu'un Oignon coupé par rouelles, & infusé dans un demi-septier de vin blanc, est un bon reméde pour la néphrétique; cuit sous la braise, & mangé avec de l'huile & du sucre, il appaise aussi-tôt la toux & soulage les asthmatiques: écrasé avec un peu de sel, & appliqué sur une brulure récente, il fait cesser la douleur, & empêche qu'il ne s'y forme des cloches; au premier on peut en faire succéder un second, qu'on fera cuire sous la cendre, & qu'on pétrira en forme d'onguent; on en enveloppera la partie brulée avec un linge. Le cœur d'un Oignon blanc, cuit sous la cendre, & appliqué chaud sur une dent gâtée, appaise assez souvent la douleur; dans la migraine, deux Oignons hachés menu, & imbibés d'esprit de vin, appliqués sur la tête, dissipent le mal. L'Oignon pilé & mêlé avec du beurre frais, appaise aussi les douleurs des hémorrhoïdes: son jus exprimé, ôte les taches du visage, & mêlé avec de la graisse de poule, guérit les engelures des pieds: on s'en sert encore pour laver les blessures; il en calme l'irritation.

Six onces du suc de la racine & des feuilles de l'Oignon, avec un peu de suc crud, sont un puissant diurétique; on applique en même temps, sur la région de la vessie, un cataplasme fait avec les feuilles de pariétaire & de mauve, & les oignons cuits & passés par le tamis, pour les réduire en une pulpe ou bouillie épaisse: ce cataplasme appliqué sur le nombril joint à la potion ci-dessus, ont quelquefois réussi dans l'hydropisie. Les Oignons seuls, dit M. Chomel, cuits sous la cendre & écrasés, appliqués ensuite comme un emplâtre sur la région de la matrice, après un accouchement laborieux, ont fait vuider une matière purulente, & les restes de

l'arrière-faix d'un enfant qu'on avoit tiré par morceaux.

Bradley rapporte que, dans le temps de la grande peste de Londres, on proposa d'exposer sur la tamise, dans des chaloupes, une quantité d'Oignons, qui devoient être broyés, coupés & remués continuellement, & qu'on s'imaginoit devoir détruire l'infection de l'air, parcequ'on supposoit que cette peste étoit causée par des armées innombrables de petits insectes malfaisans, qui flottoient dans l'air, & s'insinuoient dans les poumons par la respiration. Si cette méthode a produit l'effet qu'on en attendoit, je crois que l'on pourroit, continue le même auteur, détruire de la même manière les insectes qui sont sur les arbres, en lavant les feuilles avec de l'eau dans laquelle on auroit broyé & fait tremper les Oignons, ou bien en mettant quelques Oignons broyés sous les arbres qui sont les plus attaqués d'insectes.

OLIVIER.

L'OLIVIER est un arbre dont la racine est ligneuse & rameuse; sa tige est droite, son écorce lisse, son bois dur, sur-tout à la racine; ses feuilles sont simples, entières, lancéolées, sans dentelures, épaisses, dures, d'un verd pâle en-dessus, blanchâtres en-dessous, opposées, toujours vertes; ses fleurs ne paroissent qu'au milieu de l'été; elles sont axillaires, solitaires, ou disposées en petites grappes, monopétales, dont le tube est cylindrique, de la longueur du calice, le limbe plane, divisé en quatre découpures presque ovales; le calice d'une seule pièce, tubulé, divisé en quatre, contenant deux étamines; son fruit est à noyau, uniloculaire, glabre, presque oval, renfermant un noyau oval, oblong, ridé, dans lequel on trouve une amande.

Cet arbre ſe nomme *Olea ſativa*. Pin. *Olea europæa*. Linn. Il croît dans les provinces méridionales de la France.

On en diſtingue de pluſieurs eſpèces ; la première ſe nomme *Olea fructu oblongo minori*. Tourn. C'eſt la meilleure eſpèce de celles qu'on cultive dans la Provence ; on l'appelle l'*Olive picholine*.

La ſeconde ſe nomme *Olea fructu minore & rotundiore*. Tourn. Elle eſt connue à Aix ſous le nom d'*Aglaudeau*, ou la *Glandou*, & à Marſeille ſous celui de *Caïanne*.

La troiſième eſt celle que les Provençaux nomment Laurinne. *Oliva fructu majuſculo & oblongo*. Tourn.

La quatrième eſt l'Olivier royal. *Olea fructu majori carne craſſâ*. Tourn.

La cinquième eſt celle que les Languedociens appellent l'*Amelou*. *Olea ſativa major, oblonga, anguloſa, amygdali formâ*. H. r. Monſp.

La ſixième eſt le *Cormeau* : *Olea media, oblonga, fructu corni*. H. r. Monſp.

La ſeptième eſt l'*Ampoulan*. *Olea maxima ſubrotunda*. H. r. Monſp.

La huitième eſt le *Moureau* des Languedociens. *Olea media, rotunda, præcox*. H. r. Monſp.

La neuvième eſt celle qu'on appelle en Languedoc *Verdalle*. *Olea media rotunda, viridior*. H. r. Monſp.

La dixième eſt celle qui eſt déſignée dans la province de Languedoc ſous le nom de *Bouteille*. *Olea minor, rotunda, racemoſa*. H. r. Monſp.

La onzième eſt le *Pigau*. *Olea minor, rotunda ex rubro & nigro variegata*. H. r. Monſp. Les *Saliarnes* ſont une variété de cet Olivier.

La douzième eſpèce eſt l'*Olivier ſauvage* ; comme cette eſpèce a des caractères totalement différens de l'Olivier franc, nous en donnerons ici la deſcription. C'eſt un arbre d'une hauteur médiocre, dont la tige eſt droite & les jeunes rameaux blanchâtres, le bois blanc,

tendre & cassant, les feuilles alternes, ovales, lancéolées, portées sur de courts pétioles, blanchâtres, surtout en-dessous, comme velues & douces au toucher ; ses fleurs sont en très-grand nombre, disposées le long des jeunes tiges, & placées deux à deux, ou trois à trois à l'insertion des feuilles ; elles sont jaunes, monopétales, dont le calice tient lieu de corolle, & est campanulé, divisé en quatre découpures aiguës, ouvertes, jaunes en dedans, blanchâtres en dehors : on remarque au milieu de ces fleurs quatre étamines ; son fruit est à noyau, imitant celui de l'Olivier franc, oval, obtus, glabre, marqué d'un point à son sommet, contenant un noyau oblong, obtus, dans lequel on trouve une amande.

Cet Olivier sauvage se nomme *Elæagnus orientalis angustifolius fructu parvo olivæ formi subdulci*. Tourn. Coroll. *Elæagnus angustifolia*. Linn. Les Portugais l'ont surnommé l'arbre du Paradis, à cause de l'odeur forte & agréable de ses fleurs.

L'Olivier se plaît dans le voisinage de la mer, & réussit très-bien dans les endroits où les autres arbres ne peuvent pas souvent réussir : cet arbre ne géle point sur nos côtes de Normandie & de Bretagne, mais il y donne peu de fruit, encore ce fruit n'est-il jamais assez mûr pour en pouvoir tirer de l'huile.

Quoique les Oliviers viennent bien dans toute sorte de terreins, cependant on peut dire qu'ils croissent mieux dans les terres légères & chaudes, que dans celles qui sont fortes & froides ; ils deviennent très-beaux & très-vigoureux dans une terre substantielle, mais leurs fruits n'y sont pas d'une aussi bonne qualité que dans une terre maigre : tous les Provençaux s'accordent à dire que les meilleurs terreins pour les Oliviers sont ceux qui sont mêlés de cailloux ; l'huile qu'ils fournissent est beaucoup plus fine & plus de garde que celle des Oliviers élevés dans des terres grasses, fumées ou arrosées.

Quand on veut élever des Oliviers dans les climats

un peu froids, il faut en faire venir de jeunes des pays chauds; on leur prépare une terre composée moitié de bonne terre de potager, d'un quart de terreau, & d'un quart de platras: on mêle bien le tout ensemble, on remplit de ce mêlange les caisses destinées à l'Olivier, après avoir mis au fond quatre doigts épais de pur platras, ce qui sert à écouler l'eau des arrosemens; aussitôt qu'on a planté l'Olivier, il faut l'arroser, & quand l'hiver approche, il faut le renfermer dans une bonne serre; en été il demande l'exposition du midi, & d'être arrosé pendant les grandes chaleurs, & lorsque la terre se desséche.

On pourroit multiplier les Oliviers en semant des noyaux d'Olives, en marcottant & même en faisant des boutures, mais on aime mieux les multiplier de drageons enracinés qu'on lève aux pieds des vieux Oliviers, & qui sont souvent gros comme le bras. Souvent les paysans se servent de la pioche pour éclater de vieilles souches qui se trouvent dans des lieux abandonnés, & ce plan, quoique mal pourvu de racines, réussit ordinairement bien; aussi-tôt qu'on a des plants d'Olivier, on les met en place dans des trous qui ont environ trois pieds de profondeur; après avoir couvert les racines de terre, on y met une couche de fumier; & on achève d'emplir le trou, ensorte que le pied de l'arbre se trouve butté; on l'entoure aussi quelquefois de fumier, pour prévenir les effets de la gelée; les arbres ainsi plantés commencent à donner des fruits à la huitième année; on est obligé de les greffer. On écussonne les Oliviers à la pousse lorsqu'ils sont en fleur, c'est-à-dire, qu'on cueille durant l'hiver des écussons, on les conserve à l'ombre, & on les applique sur des sujets qui sont dans la plus grande force de la séve du printemps.

Si l'on fait cette opération sur de jeunes arbres, sitôt qu'on a appliqué les écussons, on coupe la tête de l'arbre à deux travers de doigt au-dessus de l'écusson le plus

élevé; mais lorsqu'on greffe des arbres qui sont déja à fruit, on se contente d'enlever au-dessus du plus haut écusson un anneau d'écorce large de deux doigts. Dans ce cas les branches ne périssent point la première année, elles mûrissent leur fruit, & on ne les retranche qu'au printemps suivant.

On plante dans nos provinces méridionales les Oliviers en janvier & février, & quelquefois même au printemps; on les met en quinconces ou par rangées fort éloignées les unes des autres; on plante de la vigne entre les rangées, & on séme du grain.

Les cultures qu'on donne à ces plantes sont fort utiles aux Oliviers : comme la charrue ne peut pas approcher tout près du pied de ces arbres, on laboure à bras cette partie du terrein deux fois l'année.

Outre ces labours généraux, on a coutume d'enlever encore tous les deux ans quatre pouces ou un demi pied d'épaisseur de terre, suivant la force des arbres, autour de chaque Olivier. On coupe le chevelu qui se rencontre, & l'on comble la fosse avec la même terre qu'on a tirée, & dans laquelle on mêle du terreau ou des terres brulées : les Oliviers ne donnent, ainsi que les autres arbres fruitiers, du fruit abondamment que tous les deux ans; la taille de ces arbres n'est pas bien difficile, on retranche les branches trop basses & pendantes qui empêcheroient de faire passer la charrue sous les arbres; on coupe les branches languissantes, ensuite on supprime une partie des branches, quand l'arbre devient trop touffu; on fait ordinairement cette opération dans l'année que les Oliviers se reposent.

Les insectes qui détruisent le plus souvent les Oliviers, sont les chirons; on en garantit ces arbres par la méthode suivante : on fait bouillir cinq pots d'eau de fontaine pesant environ dix livres, quand cette eau bout bien, on la verse dans une chaudière de cuivre, où on a mis à-peu-près dix livres pesant de suie de cheminée, la plus fine est la meilleure : on y ajoute la même

quantité d'eau fraîche, on fait fermenter le tout ensemble au soleil, à l'air & au serain pendant vingt-quatre heures; on remue cinq ou six fois dans cet espace de temps le marc de la suie: on tire ensuite la liqueur au clair, & on y jette un pot de vinaigre; on fait élaguer les Oliviers, comme s'ils n'avoient point de mal; étant éclaircis, on découvre aisément toutes les niches des chirons; on les ouvre avec un couteau fourchu, on abreuve chaque trou de cette liqueur avec un pinceau, & par ce moyen on fait périr à l'instant tous les vers.

Les Oliviers qu'on élève dans les jardins aux environs de Paris, ne peuvent fournir assez de fruit pour en faire de l'huile & pour les confire: on n'y en cultive que par simple curiosité.

Dans les climats plus tempérés, tels que la Provence & le Languedoc, on cueille les Olives lorsqu'elles sont parvenues à leur grosseur, quoiqu'elles ne soient pas encore mûres pour les confire. L'art de confire les Olives se réduit à leur faire perdre une partie de leur amertume, & à les imprégner d'une saumure de sel marin aromatisé, qui leur donne un goût agréable; on emploie pour y parvenir différentes méthodes.

Suivant la première méthode, on met dans des jarres, c'est-à-dire, dans de grands vases de terre vernissée, un lit de plantes aromatiques, telles que du fenouil, de l'anis, du thim, &c. ensuite un lit d'Olives fraîchement cueillies, qu'on coupe en forme de croix jusqu'au noyau, pour que la saumure s'y introduise plus facilement, après quoi on met un lit de sel, puis un autre lit de plantes aromatiques, un lit d'Olives, & ainsi de suite jusqu'à ce que le vase soit rempli; après quoi on verse assez d'eau bouillante sur les Olives pour qu'elles surnagent: le lendemain on les met dans de l'eau fraîche qu'on change tous les deux ou trois jours, jusqu'à ce que les Olives soient suffisamment adoucies, & on verse enfin par dessus une saumure chargée de quelques épices; par cette méthode on parvient à rendre les Olives

en peu de temps propres à être mangées; quelques personnes même les trouvent ainsi préparées fort agréables, parcequ'elles ont plus de goût, mais la plupart ne les trouvent pas assez adoucies; ainsi il faut recourir pour les préparer, à d'autres moyens que nous allons rapporter.

Il faut observer ici que les Olives sont de beaucoup supérieures en bonté lorsqu'elles n'ont point été échaudées, mais la méthode pour les préparer est plus longue.

Vers la fin de septembre, ou dans les premiers jours d'octobre, on choisit de belles Olives, les plus grosses & les plus charnues; on les met dans des jarres, & l'on verse de l'eau par-dessus pour leur faire perdre leur amertume; on change cette eau tous les deux jours, & l'on goûte les Olives de temps en temps, pour s'assurer si elles sont assez adoucies, car quand elles le sont trop elles deviennent insipides. Quand les Olives sont en état, on les met dans une forte saumure, où elles restent jusqu'à Pâques; on prépare ensuite une seconde saumure, on sépare les Olives qui ont changé de couleur, & l'on jette les autres dans de la nouvelle saumure; quelques jours après elles se trouvent bonnes à manger.

On les prépare aussi à la *picholine;* voici comme on s'y prend: on met les Olives dans une lessive forte, faite avec une livre de chaux vive & six livres de cendres de bois neuf tamisée. Au bout de six, huit, dix ou douze heures, & suivant la force de la lessive, on coupe une Olive avec un couteau, si le noyau se sépare de sa chair, on retire les autres de la lessive, on les lave bien dans de l'eau fraîche, qu'on renouvelle toutes les vingt-quatre heures pendant neuf jours, & on les met dans une nouvelle saumure; au lieu de chaux qu'on employoit autrefois, comme nous venons de le dire, pour faire la lessive, on ne se sert plus que de la simple lessive de bois neuf.

Quand les Olives ont été adoucies, suivant l'une ou

l'autre des méthodes que nous avons indiquées, il faut les pénétrer de saumure pour les rendre plus agréables au goût. Pour que la saumure puisse plus facilement pénétrer, les uns écrasent un peu les Olives avec un petit maillet de bois, d'autres leur font des incisions avec un couteau, & enfin d'autres ne voulant rien précipiter les laissent entières ; elles en sont pour lors plus belles, mais elles ont moins de goût.

On arrange dans les jarres, lit par lit, les Olives entières ou entaillées, avec du sel, des herbes aromatiques & des épices ; on verse de l'eau par-dessus, & si l'on a soin de placer les vases dans un lieu frais & sec, & d'entretenir toujours ces Olives couvertes de saumure, & les jarres exactement fermées, on peut conserver les Olives deux ou trois ans.

Il faut avoir soin, quand on cueille les Olives, de les mettre aussitôt dans l'eau, & de ne les pas tirer d'une liqueur qu'on ne les plonge aussitôt dans une nouvelle, pour les empêcher de noircir. M. Duhamel croit qu'en Espagne on mêle un peu de vinaigre avec la saumure.

En Provence quelques particuliers ont la méthode de retirer au bout de quelque temps les Olives de la saumure ; ils en ôtent le noyau, auquel ils substituent une capre, & ils conservent ces Olives dans d'excellente huile.

Quand les Olives sont si mûres qu'elles sont même noires, on les met sécher dans une chambre, ayant la précaution de laisser les fenêtres ouvertes, afin qu'elles soient exposées au vent ; pendant qu'elles perdent une partie de leur humidité, on fait un mêlange de miel, d'huile d'olive, de sel marin, de jus de citron, on assaisonne le tout avec du poivre, du gérofle, de la coriandre & de l'anis, l'on verse cette liqueur sur les Olives, après les avoir mises dans des vases de verre, ensorte néanmoins que la liqueur surnage le fruit.

Quand les Provençaux destinent les Olives à leur usage, ils les écrasent & les jettent dans de l'eau fraî-

che, qu'ils renouvellent au bout de vingt-quatre heures, & quelquefois même encore au bout de quarante-huit; le troisième jour ils les mettent dans une forte saumure aromatisée. Ces Olives ne se conservent qu'un mois, mais elles sont excellentes.

Dans l'hiver, lorsque les Olives sont entièrement mûres & molles, on les mange sans aucune préparation, en les assaisonnant seulement avec du poivre, du sel & de l'huile.

L'huile est sans contredit le produit le plus considérable des Oliviers: sa perfection dépend de la nature du terrein, de l'espèce d'Olive qu'on exprime, & des précautions qu'on prend pour la récolte & l'expression des Olives.

On fait deux sortes d'huile d'Olive, la fine qu'on destine pour les salades & autres usages de la cuisine, & la commune, qui convient pour les savoneries, & qui est très-bonne à bruler dans les lampes.

Pour retirer des Olives une huile fine, il faut être dans une position favorable; tous les terreins, ainsi que nous l'avons dit, ne sont pas également propres à donner de cette huile, il faut encore y apporter bien des précautions. Quand on ne veut faire que de l'huile commune, on s'attache plus à la quantité qu'à la qualité; la nature du terrein n'est pas la seule chose qui influe sur la bonté de l'huile, l'espèce du plant y contribue encore beaucoup; les meilleures espèces pour donner une fine huile, & qu'on cultive par préférence à Aix & à Marseille, sont l'*Aglaudou* & la *Laurine*.

Pour pouvoir avoir de la bonne huile, il faut cueillir les Olives dans leur parfaite maturité; on la reconnoît à la couleur de la peau, elles ne commencent à mûrir qu'à la fin d'octobre, & elles sont toutes trop mûres à la mi-décembre; pendant cet intervalle il faut veiller soigneusement au vrai dégré de la maturité de ce fruit.

Aussitôt que les Olives sont mûres, on les cueille à

la main, on les met dans de petits paniers, & de-là dans des corbeilles, si c'est pour les confire, & dans des sacs si c'est pour en tirer de l'huile, ayant cependant attention de ne les pas meurtrir : quand on ne veut faire que de l'huile commune, on laisse tomber les Olives en les cueillant sur des draps, où on les abat avec des perches, mais quand on veut avoir de l'huile fine, il ne faut pas les laisser tomber, on les pile ensuite, & on exprime les Olives aussitôt qu'elles sont cueillies, quand on est obligé d'attendre son tour pour les mettre sous la meule, n'ayant point de moulin en propre, on dépose les Olives sur un grenier, on ne les met qu'à quatre pouces d'épaisseur, & on a soin de les remuer tous les deux ou trois jours.

Lorsque les pluies & les gelées blanches interrompent la cueillette des Olives, on emploie les ouvriers à trier celles qui sont dans le grenier; on ôte les feuilles, les branches & autres immondices qui boivent l'huile & la salissent ; on met aussi à part les Olives pourries : on a soin sur-tout, quand on veut avoir de bonne huile, que les Olives ne fermentent pas ; mais quand on cherche la quantité, on les met en tas deux ou trois jours avant de les presser, en vue d'exciter la fermentation ; si on destine l'huile qu'on en tire à la fabrication du savon, on entasse les Olives à une grande épaisseur, on étend par-dessus une natte sur laquelle on marche pour les presser les unes contre les autres ; on les remue de temps en temps avec une pelle de bois, & on les garde quelquefois jusqu'à Pâques ; les planchers des greniers où on met les Olives doivent être en pente, pour que l'eau qui en sort puisse couler. Quand on veut retirer l'huile, on porte les Olives sous une meule posée de champ, & qui tourne dans une auge autour d'un axe, de même que celle que l'on emploie pour faire le cidre.

Lorsque par le moyen des meules on a écrasé les Olives, & qu'elles sont réduites en pâte, on remplit de

cette pâte les ſcourtins, qui ſont des eſpèces de ſacs ou bourſes faites de jonc, qu'on nomme *anſe*. Ces ſcourtins ſont ronds; ils ont deux pieds de diamètre, & ſont formés de deux plateaux couſus l'un à l'autre par les bords, enſorte que les deux enſemble font comme deux paneaux de ſoufflet d'orfévre; le plateau ſupérieur eſt percé d'un trou rond qui a neuf pouces de diamètre; ils ſont tiſſus avec un fil de jonc de la groſſeur d'un fil de carret, & de ſix à ſept lignes de circonférence. On met une douzaine de ces ſcourtins remplis de pâte d'Olive, dans une canette qui a une petite pente, & qui ſe trouve au bas d'une niche de pierre de taille, adoſſée au mur du moulin à huile; M. Duhamel a donné la deſcription de ce moulin dans ſon traité des arbres. On poſe donc dans cette canette ces ſcourtins les uns ſur les autres, on les pouſſe par le moyen des vis du moulin, & on en fait ainſi ſortir la première huile, que l'on nomme huile vierge; elle eſt beaucoup plus fine que celle qu'on extrait enſuite, & elle ſe conſerve plus longtemps.

Quand on a exprimé l'huile d'Olive, on continue de preſſer beaucoup plus fort les ſcourtins, en faiſant mouvoir les vis avec des leviers de huit à neuf pieds de longueur, juſqu'à ce que la pâte ne rende plus rien; on les tire du preſſoir, on remue le marc avec la main, & quand la pâte contenue dans un ſcourtin eſt bien maniée, on le remet ſur la cuvette du preſſoir, & on arroſe le marc avec un ſeau d'eau bouillante. Lorſque tous les ſcourtins ſont remis en place, on les preſſe de nouveau, & il en découle beaucoup d'eau chargée d'huile: on verſe cette eau dans un baquet ou dans une cuve; on répéte cette opération deux fois, après quoi on jette le marc qu'on nomme alors *grignon*, & qui ne peut plus ſervir qu'à faire des mottes à bruler.

L'huile qu'on a extraite avec l'eau bouillante, ſe porte peu à peu à la ſuperficie; quand elle ſe trouve ſéparée de l'eau, on la tranſvaſe dans des jarres en la

ramaſſant avec une cuiller de cuivre ou de fer blanc, peu creuſe, & large comme un moyen plat.

Cette huile dépoſe dans les jarres un peu d'eau & beaucoup de lie; vingt-quatre heures après, on tranſvaſe cette même huile dans d'autres jarres; ce qu'on répéte pluſieurs fois, & cela de trois jours en trois jours pour les premières fois, & de quatre en cinq pour les dernières.

Pluſieurs perſonnes mêlent cette huile bien dépurée avec l'huile vierge, & ce mêlange ſe nomme encore bonne huile; elle eſt cependant inférieure à l'huile vierge.

L'huile vierge demande d'être ſoutirée trois jours après qu'elle eſt ſortie de deſſous la preſſe, & huit ou dix jours encore après. On répéte cette même opération dans le mois de mai & même dans le mois de ſeptembre, ſi on eſt obligé de la conſerver pluſieurs années; il faut prendre garde que l'huile ne géle avant d'être bien dépurée: quand elle eſt parvenue à ce dégré, on tient les jarres dans un lieu frais & point trop humide, on en ferme l'ouverture avec un couvercle de planches bien jointes, qu'on recouvre d'un linge en pluſieurs doubles.

L'huile d'olive eſt émolliente, réſolutive, adouciſſante; elle eſt d'un uſage auſſi commun dans la pharmacie, qu'elle eſt utile dans la cuiſine, ſoit pour aſſaiſonner les ſalades, ſoit pour apprêter le poiſſon & quantité d'autres alimens. L'huile vierge, ainſi que nous l'avons dit, eſt préférable à toutes les autres pour les alimens & les remèdes; elle adoucit les tranchées de la colique, & les douleurs du teneſme & de la dyſſenterie, ſoit qu'on la donne par la bouche à une ou deux cuillerées, ſoit qu'on la mêle avec les décoctions émollientes en lavemens, ou dans de l'eau ſeule à la doſe de deux ou trois onces. L'huile d'Olive eſt très-vantée contre les vers; elle convient auſſi pour arrêter le progrès des poiſons corroſifs, tels que l'arſenic, l'or-

piment, &c. mais il en faut une quantité suffisante. On emploie l'huile d'Olive dans les emplâtres & les onguens ; la plus vieille est la plus résolutive.

Plusieurs personnes mangent à jeun des roties à l'huile pour avoir le ventre libre ; d'autres en avalent une ou deux cuillerées dans un verre d'eau tiède pour se faire vomir. Le baume Samaritain, si estimé pour la brulure, est fait avec de l'huile & du vin battus ensemble. L'*amaruca*, qui est le marc de l'huile d'Olive, est un bon reméde pour le rhumatisme & la sciatique ; on ajoute pour lors à cette lie un peu d'eau-de-vie ou d'esprit de vin. En Westphalie, suivant que le rapporte Schroder, on fait avaler aux blessés une si forte dose d'huile d'Olive avec de la bière, que la sueur que ce remède excite, a l'odeur de l'huile que les malades ont pris.

L'huile amphatine, dont se servoient les anciens pour les hémorrhagies, étoit une infusion de drogues astringentes dans l'huile d'Olive ordinaire. Les Olives fortes sont astringentes ; pour les manger on les prépare de la façon dont nous avons parlé plus haut ; elles deviennent, étant ainsi préparées, une nourriture très-légère, qui n'est propre qu'à exciter l'appétit.

Les paysannes de Provence se servent de l'eau des Olives appelées *Muria*, pour calmer les affections histériques ; on en donne aux hypocondriaques, à la dose d'un verre ; on peut aussi la donner en lavement ; les feuilles de l'Olivier sont astringentes ; plusieurs s'en servent en gargarisme pour les inflammations du gosier.

L'huile d'Olive est employée avec la soude d'alicante & la chaux vive pour faire le meilleur savon ; on ne s'en sert pas pour la peinture. Le bois d'Olivier, & sur-tout sa racine, sont bien veinés, d'une odeur assez agréable ; les ébénistes & les tabletiers en font grand cas ; ce bois est résineux & par-là très-bon à bruler.

Le terrible hiver de 1709, qui fit périr grand nombre d'Oliviers, donna occasion de remarquer que cet

arbre pousse quantité de racines, & qu'elles subsistent en terre pendant des siècles entiers.

OPHIOGLOSSE.

L'OPHIOGLOSSE, la Langue de Serpent, l'Herbe sans couture, est une plante pérennelle, dont la racine est composée de fibres ramassées en faisceaux; cette plante n'a qu'une seule feuille ovale, simple, entière, sans nervures, pétiolée & radicale; elle embrasse le péduncule de la fleur par son pétiole, qui s'élève moins haut; sa fleur est un épi oblong, articulé, dont chaque articulation renferme de petites semences ovales, qu'elle laisse échaper en s'ouvrant transversalement: elle est appuyée sur un péduncule, qui s'élève de la racine à la hauteur de deux ou trois pouces, & qui est lisse & cylindrique; les botanistes la nomment *Ophioglossum vulgatum*. Pin. & Linn. Elle croît dans les prés inondés & les marais; elle vient aux environs de Paris: j'en ai trouvé à Juilly; on en trouve pareillement aux environs d'Aix.

L'Ophioglosse est vulnéraire, soit qu'on le prenne intérieurement, soit qu'on l'applique extérieurement; sa feuille infusée dans de l'huile d'olive, a la même vertu que celle du millepertuis: *voyez cet article.*

OPHRISE.

L'OPHRISE est une espèce d'Orchide ou Satyrion, dont il y a plusieurs espèces; nous renvoyons à l'article *Satyrion*, pour la description caractéristique de cette plante.

ORANGER.

L'ORANGER est un arbre dont la racine est ligneuse, rameuse ; son tronc est droit ; son écorce est brune, rude, celle de ses jeunes branches est verdâtre ; ses feuilles sont alternes, simples, presqu'entières, épaisses, luisantes, arrondies au sommet, ayant un pétiole garni de folioles, qui le font paroître aîlé en forme de cœur ; ses fleurs sont pédunculées, rassemblées au sommet des branches, ayant cinq pétales oblongs, planes, ouverts ; le calice d'une seule pièce, à cinq dentelures, très-petit, au milieu duquel se trouvent une vingtaine d'étamines réunies par leurs filets en plusieurs corps ; son fruit est une baie dont l'écorce est charnue, & la pulpe composée de vésicules ; elle est arrondie, divisée en neuf loges qui renferment chacune deux semences ovales, plates, calleuses.

On nomme cet arbre *Malus aurantia major.* Pin. 436. *Citrus aurantium.* Linn. Il se cultive à Paris dans les jardins des amateurs ; il est naturalisé en Provence & en Languedoc ; l'espèce la plus commune est la Bigarrade ; on trouve des aiguillons piquans sur les tiges des Orangers sauvages. L'arbre qui porte les Oranges douces, (*Aurantium dulci medullâ vulgare,*) se cultive aussi dans les Orangeries de la France, avec plusieurs autres variétés.

La culture de l'Oranger & du Citronier est la même ; le moyen le plus naturel d'avoir des Orangers est de les élever de pepins ; on choisit pour cet effet des fruits cueillis dans leur parfaite maturité, on prend les graines qui s'y trouvent, & aux mois de mars & d'avril on plante les graines dans des pots, ou dans des caisses pleines de terreau de mouton & de vieilles couches, mêlé de terre franche, de marc de raisins & de feuilles pourries, après l'avoir premièrement arrosé.

Comme on n'eſt pas ſûr combien il en levera, on les peut mettre par rayons, ou dans des trous ſéparés, à la diſtance d'un ou de deux pouces ; on couvrira enſuite les graines, enſorte qu'elles ſe trouvent enfoncées dans le terreau de deux ou trois doigts : on leur donnera de l'eau quand il ſera néceſſaire, les expoſant au ſoleil une heure par jour, juſqu'à ce qu'elles ſoient levées ; quand elles paroîtront, il faudra les y laiſſer tout-à-fait, & les mettre à l'abri du vent du nord qui leur eſt fort contraire.

Si les graines réuſſiſſoient toutes, ou du moins en trop grande quantité, il faudroit ôter les pouſſes les plus foibles, afin que les autres priſſent plus de nourriture, & devinſſent aſſez fortes pour pouvoir être replantées.

A meſure que ces jeunes plants croîtront, on mettra à leur pied de nouvelle terre ſemblable à celle dans laquelle on les aura ſemés ; quand ils auront atteint deux ou trois ans, on levera les petits ſauvageons en motte, on les mettra enſuite chacun dans un pot ſéparé ; afin d'avoir plus d'étendue, on coupera les brins qui pouſſeront du pied ; & on arrachera les feuilles & les épines qui pourroient les rendre noueux ou tortus ; on ne leur épargnera pas les arroſemens ordinaires, ni de fréquens petits labours convenables à leur délicateſſe : avec ces attentions on trouvera dans cinq ou ſix ans que ces ſauvageons ſeront en état de pouvoir être greffés ; ſi on mettoit les pots ſur couche, ils pouſſeroient plus vigoureuſement. La manière d'arroſer durant ce temps eſt, ſuivant quelques-uns, de tremper les pots ou caiſſes où ſont les jeunes plants, dans une fontaine ou une marre, ou dans un ruiſſeau, juſqu'à la moitié du pot, & on les y laiſſe tant que la ſuperficie ne paroît pas mouillée, ce qui arrive trois ou quatre heures après : cet arroſement ſe fait par attraction.

On peut multiplier encore les Orangers par bouture & par provins, & cela eſt moins long ; on fait la bouture dès le mois d'avril ou mai. Dans le temps de la taille des

Orangers & des Citronniers, on choisit quelques branches des plus droites & des plus unies, on les coupe de la hauteur d'un pied, on ratisse l'écorce d'en bas, d'environ deux ou trois travers de doigt; on coupe aussi le haut, & on en ôte les fleurs qui peuvent s'y trouver; dans cet état, on plante les branches à la distance d'environ deux pieds, dans de la terre pareille à celle dont nous avons parlé.

On enfonce ces branches jusqu'à quatre ou cinq travers de doigt, & on les laisse pousser racine, sans y rien faire d'avantage; quand elles ont pris racine, on les cultive par de légers labours & les arrosemens nécessaires; en trois ou quatre ans on peut avoir ainsi des arbres qui portent du fruit, surtout dans les pays chauds, où cette méthode est fort en usage.

La marcotte se pratique aux mois de mars & de septembre; on choisit les branches qu'on veut provigner, on enveloppe le bas avec une bande de cuir d'un travers de doigt; on coupe auparavant au-dessous l'écorce qui occupe cet espace; on lie & on serre la bande de cuir avec de la petite ficelle cirée ou poissée, afin qu'elle soit plus ferme & qu'elle ne se lâche point; on met à cet endroit quelque petit vase fendu & percé par le fond, au travers duquel on fait passer la branche : on remplit ce vase de terreau; on suspend au-dessus un autre vase plein d'eau, qui la laisse tomber goutte à goutte dans celui de dessous, pour l'arroser insensiblement, sinon on lui donne cette humectation de quelque autre manière: au bout de six mois la branche a souvent assez de racines; on peut la couper & la planter dans un endroit plus spacieux; il ne faut la couper que quand on est bien sûr qu'elle a suffisamment de racines; le meilleur temps pour provigner est sans contredit le mois de mars.

On greffe les Orangers quand ils sont assez forts; ou en approche, ou en écusson à œil dormant : nous donnons le méchanisme de ces greffes aux articles *Pêcher*, *Pommier* & *Poirier*. *Voyez ces articles*.

On peut greffer indiſtinctement l'Oranger ſur le citronier, & *vice verſâ*. Il faut continuer aux Orangers greffés, même avec plus de ſoin, la culture qu'on leur donnoit avant de les greffer, c'eſt-à-dire, les arroſer à l'ordinaire, labourer & rafraîchir la terre de temps en temps, ôter tous les petits jets & les feuilles qui pourroient pouſſer au pied & conſumer l'humeur qui doit ſervir de nourriture à l'arbre.

On éléve rarement les Orangers de pepins, de boutures ou de marcottes; on les achéte tout élevés & tout greffés: on nous en apporte de Gènes, de Nice & de Provence, où il y en a de grandes pépinières. Les habitans de ces cantons n'ont pas recours pour ces pépinières à la ſeule voie des pepins; ils plantent ordinairement des brins de Pommiers d'Adam pour les faire venir de bouture à la diſtance d'un pied l'un de l'autre. Ils greffent ces jeunes plants, lorſqu'ils ſont parvenus à la groſſeur d'environ un doigt, & ce ſont ordinairement ceux-là qu'ils nous vendent.

On tranſporte ces arbres de deux manières, ou avec la motte, ou ſans motte; quand on leur ôte la motte, on couvre les racines avec de la mouſſe & de la fougère; on racourcit leurs branches & leur tige, réduiſant les moindres à la hauteur d'environ deux pieds; on les empaquette enſuite avec de la fougère & de la mouſſe, & on les met dans des caiſſes faites exprès, enſorte qu'ils ſoient à couvert du froid.

On prend les mêmes précautions pour les tranſporter avec leurs mottes; ces mottes ne ſont pas toujours naturelles; on les contrefait avec de la glaiſe ou de la terre forte qu'on applique ſur les racines; cela conſerve les racines, mais ceux qui demandent des mottes naturelles y ſont ſouvent trompés.

On laiſſe aux Orangers qu'on apporte en motte des branches & des feuilles qu'ils conſervent, & c'eſt une facilité pour connoître s'ils ſe portent bien, la vigueur des unes & des autres étant un bon ſigne: les autres

marques auxquelles on en peut juger, sont que l'écorce soit d'un verd jaunâtre, qu'elle soit ferme & non mollasse, & que par le moyen de la séve qui s'y sera conservée, elle quitte le bois facilement, au lieu d'être dure & desséchée, telle qu'elle devient, lorsque ce suc alimentaire lui manque; le bois en doit aussi paroître imbu & pénétré, mais médiocrement; car si l'on y remarquoit beaucoup d'humidité, elle ne proviendroit sans doute que de ce que les arbres auroient été trop arrosés en chemin, & alors l'écorce en seroit comme pourrie, & le bois au-dessous auroit une couleur livide & noirâtre, à laquelle on ne connoîtroit que trop que c'est un arbre mort. On s'en convainc plus aisément en coupant ou écorchant un peu de la tige des branches & des racines.

Après avoir choisi les Orangers & les avoir achetés, il faut prendre les précautions suivantes avant de les planter; s'ils sont en motte, on lave leurs pieds avec de l'eau nette pour en ôter la terre; on taille les racines, en coupant, jusqu'au vif, toutes celles qui sont meurtries, & rafraîchissant le chevelu; on racourcit aussi les branches, ordinairement à deux ou trois pouces de la tige; on fait tremper ensuite le pied de ces arbres pendant cinq ou six heures, s'il n'est pas suffisamment imbu d'humidité; pendant ce temps-là on prépare les pots, caisses & mannequins où on veut les mettre, on les remplit du même terreau dont nous avons déja parlé plus haut; on laisse au milieu un trou proportionné à la hauteur des racines; on les étend & on les arrange soigneusement, afin qu'elles prennent sans être gênées toute la nourriture qui leur est nécessaire.

Après qu'on les a recouvertes, on les arrose; on place ensuite les pots ou caisses à l'abri du soleil; on les met quelquefois sur couches, & pour lors il faut avoir soin de les arroser souvent, couvrir les couches de nattes ou paillassons pendant les grandes chaleurs, & ne les découvrir que pendant la pluie; on enveloppe la

tige de mouſſe depuis le bas juſqu'aux branches ; on lui donne pour ſeconde enveloppe de l'écorce de ſaule ou de peuplier ; par ce moyen on entretient toujours la tige humide, le ſoleil n'y peut pénétrer, & la chaleur ſouterraine ranime le pied ; on ne ſe ſert que de mannequins pour les planter ; on les laiſſe ainſi paſſer l'année, & au mois de mai ou d'octobre, ſuivant le temps de la plantation, on les tire des pots ou mannequins, avec la motte qui s'eſt formée, & on les met dans d'autres plus grands ; ſi on les pouvoit planter auſſitôt à demeure, cela n'en ſeroit que mieux, on ne fatigueroit pas tant l'arbre. Quand on plante les Orangers, il faut placer leurs pieds le plus haut vers la ſuperficie qu'il ſera poſſible, enſorte qu'on puiſſe voir le gros des premières racines.

Si les Orangers qu'on a achetés ſont emmottés, & ſi cette motte leur eſt naturelle, il la faut ôter, excepté quelque peu qu'on laiſſe au pied de la tige entre les groſſes racines, & l'on ne coupe qu'un peu de l'extrêmité des racines ; on les met enſuite tremper juſqu'à ce qu'on voie qu'ils ſont bien imbibés, & on ne les empote qu'après qu'on les a bien laiſſé égouter, & qu'on a retranché de la tête les petites branches qui la rendent trop confuſe & d'une forme déſagréable.

La meilleure terre pour les Orangers, qui ſont devenus arbres parfaits par les ſoins qu'on s'eſt donnés pour les faire reprendre, eſt celle qui eſt compoſée de terre de champs, de terreau, de fiente de mouton & de pigeon, & de marc de raiſin ; on mêle le tout enſemble, on le crible & on s'en ſert au beſoin.

Quand on encaiſſe les Orangers pour la première fois en ſortant des mannequins, on a une petite caiſſe d'un pied & demi ou deux pieds en quarré ſur pareille hauteur, on peint cette caiſſe en huile en dedans & en dehors, on la garnit de fer tout autour en équerre, & on a ſoin qu'elle ait un petit volet ; on ſe ſert pour la faire de bois merain ou de vieux tonneaux ; le fond en doit

être solide : on met au fond de la pierraille ou des plâtras, ensuite par-dessus de la terre, telle que celle dont nous avons donné la préparation ; on serre & on applatit bien cette terre jusqu'à la moitié ou environ de la hauteur de la caisse, on pose ensuite la motte de l'Oranger qu'on a dépoté, ou le mannequin même, si on l'y avoit mis d'abord ; on a soin, ainsi que nous l'avons déja dit, de ne pas trop enfoncer le pied, pour qu'il puisse profiter plus aisément des rayons du soleil : s'il arrive que ce pied déborde, on met autour de la caisse des hausses pour soutenir la terre en cas d'arrosement, jusqu'à ce qu'elle soit bien affaissée ; il faut mettre l'Oranger bien au milieu. Quand il est fort, on se sert d'une caisse de quatre pieds, qui est la mesure ordinaire pour les plus grands orangers. Après ce premier encaissement, il ne faut plus les rencaisser qu'en cas de nécessité ; si par exemple la caisse étoit usée ou pourrie, si l'arbre étoit trop enfoncé, ou s'il avoit trop de racines, enfin si la terre étoit usée, dans les uns ou les autres de ces cas on rencaisse l'Oranger ; on reconnoît que la terre est usée, lorsque l'arbre est jaune, languissant, qu'il ne pousse pas.

Il peut cependant arriver que les premières années qu'il a été rencaissé il ne pousse pas, mais cela ne doit pas inquiéter, sur-tout s'il a conservé sa belle verdure. Quand on rencaisse, il faut rafraîchir les racines ; le temps le plus propre pour les rencaissemens est le mois de septembre, cependant il y en a qui ne rencaissent qu'au printemps : quelquefois au lieu de rencaisser quand la terre est usée, on ôte tout autour avec une houlette l'ancienne terre pour en substituer une nouvelle, mais souvent cela ne suffit pas.

L'Oranger ne demande pas d'être arrosé souvent ; il peut s'en passer depuis qu'on le met en serre jusqu'au mois d'avril, parceque dans ce mois on ouvre les vitres de la serre. Quand il est une fois dehors, c'est-à-dire, depuis le quinze mai jusqu'au mois d'août, on l'arrosera

quelquefois, sur-tout dans les grandes chaleurs, pendant lesquelles on est obligé de l'arroser tous les huit jours; on reconnoît qu'il a besoin d'eau, lorsque ses feuilles se fanent & se plient, sur-tout quand on s'apperçoit que la terre séche après un léger labour qu'on lui a donné. La bonne eau pour arroser est celle dans laquelle on aura fait dissoudre de la lie, de la fiente de moutons, de pigeons, des excrémens humains, & des fonds de tonne d'huile d'olive: l'eau imprégnée des sucs de toutes ces substances, donne une vigueur admirable à l'arbre. Il faut avoir soin quand on arrose les Orangers, de ne pas arroser le tronc ni ses environs.

L'Oranger pour avoir une belle forme, doit être dressé de façon que ses branches forment une belle tête de champignon: on fait trois opérations pour y parvenir, la taille, l'ébourgeonnement & le pincement: on taille l'Oranger au sortir de la serre; on coupe toutes les branches mortes & les péduncules des fruits de l'année précédente; quand il n'a pas beaucoup de force & de vigueur, on rapproche ses branches; quand elles plient on les reléve avec un fil qu'on attache aux branches supérieures, à moins qu'elles ne deviennent inutiles, pour lors on les coupe; quand l'arbre pousse plus vigoureusement d'un côté que de l'autre, il faut l'égaliser, enfin le dresser en vraie tête de champignon, ne laissant pas plus de branches d'un côté que de l'autre, & ne leur laissant pas plus de portée que l'arbre n'a de force.

Quand les branches ne sont pas assez fortes ni vigoureuses, il faut les ébourgeonner, afin que la séve qui se porteroit dans ces bourgeons serve à grossir les branches; enfin quand l'arbre n'est pas assez garni, on pince les jeunes branches qui poussent à la première séve; par le moyen de ces pincemens au lieu d'une branche on en a cinq ou six autres. L'Oranger fleurit au printemps & en automne, il ne faut laisser de fleurs qu'autant que l'arbre peut conserver de fruits, & n'en jamais

laiſſer deux enſemble ; on prétend que les fleurs qui viennent au bout des branches ſont les meilleures pour donner le fruit. Ce fruit n'eſt mûr qu'environ quinze ou ſeize mois après la fleur, enſorte qu'il arrive ſouvent qu'on voit ſur le même arbre deux ſortes de fruits & de la fleur.

L'Oranger a trois inſectes qui le tourmentent : le premier c'eſt la fourmi ; pour empêcher ces inſectes de parvenir à ſes branches, il faut entourer le tronc de l'arbre de petits vaiſſeaux de terre pleins d'eau, où ils ſe noient, c'eſt le vrai moyen de les détruire. Le ſecond c'eſt la perce-oreille ; voyez à l'article *Œillet* la manière d'y remédier. Le troiſième eſt la punaiſe ; elle ronge l'arbre ; il faut nettoyer l'Oranger & les feuilles avec de petites vergettes, & les écraſer avec les doigts ; quand ces animaux ont ſi fort infecté l'arbre qu'ils lui ont enlevé une partie de ſa vigueur ; pour lors il faut lui retrancher quelques branches.

L'inſecte que nous avons appelé punaiſe eſt improprement nommé ; c'eſt, ſuivant M. Geoffroy, le kermès des Orangers : *Chermes hiſperidum*. Geoff. 505. Cet inſecte eſt ovale, oblong, de couleur brune, & couvert d'une eſpèce de vernis qui le rend luiſant ; il a ſix pattes en-deſſous, & une échancrure à ſa partie poſtérieure ; un peu au-deſſus de cette échancrure il y a quatre filets blancs, qui ſortent pour peu qu'on pouſſe l'inſecte. Le mâle eſt aîlé. Lorſque la femelle eſt jeune, elle court ſur l'Oranger, mais bientôt elle ſe fixe à une place, où elle s'attache, & elle groſſit en ſuçant le ſuc de la feuille, par le moyen de ſa trompe qui eſt deſſous ; enfin à meſure que ſon corps augmente elle perd tout mouvement, & même la forme d'inſecte ; ſes anneaux s'effacent, ce n'eſt plus qu'une eſpèce de pellicule ſéche formée en calotte, attachée ſur la feuille, ſous laquelle eſt renfermé un nombre infini d'œufs ; le corps de la mère leur fait une enveloppe, de deſſous laquelle ſortent les petits lorſqu'ils écloſent.

L'Oranger a encore trois ennemis redoutables : la grêle, les vents du nord & le froid : la grêle y fait un grand ravage ; il faut jetter bas toutes les feuilles qui en ont été percées, & couper toutes les branches qui en ont été attaquées ; & en cas qu'il ne se trouve qu'un côté de l'Oranger affecté, il faut couper pareillement les branches du côté intact pour observer la symmétrie.

Le second ennemi de l'Oranger est le vent du nord, c'est pourquoi il faut le placer à l'abri de quelques murs à l'exposition du midi : le froid est ce qu'il y a de plus à craindre pour l'Oranger ; pour y obvier on met cet arbre dans la serre le quinze septembre, on l'y laisse jusqu'au quinzième mai, ayant soin de le labourer & de l'arroser en sortant de la serre & en y entrant.

Les fleurs d'Oranger, à cause de leur odeur agréable, sont fort en usage parmi nous, soit dans les parfums, soit dans les assaisonnemens. On tire de ces fleurs par la distillation une eau très pénétrante, qui outre sa bonne odeur, produit des effets merveilleux dans plusieurs maladies : on appelle cette eau *aqua naphæ*. Elle est céphalique, stomachique, hystérique & alexipharmaque ; elle fortifie l'estomac, & chasse les vents ; elle calme les accès hystériques & les mouvemens spasmodiques des hypocondriaques ; elle est emmenagogue : la dose est d'une ou de deux cuillerées, soit seule, soit dans quelque liqueur appropriée. Matthiole la vante comme un excellent sudorifique & alexitère, à la dose de six onces dans les fièvres pestilentielles & d'un mauvais caractère ; on l'ordonne aussi à la dose d'une once ou de deux dans les potions & juleps céphaliques, cordiaux, stomachiques & hystériques : on fait une conserve avec les fleurs d'Oranger, & on l'emploie dans quelques opiates stomachiques à la dose d'une demi-once. Nous allons rapporter ici le procédé pour faire la liqueur qu'on appelle fine Orange, & le ratafia.

Pour faire la fine Orange, pilez légérement dans un mortier de marbre cinq livres de fleurs d'Orange sans

être épluchées, ayez soin de les faire cueillir par un temps serain, & un peu avant le lever du soleil, elles sont plus odorantes alors; pilez de même vingt petites Oranges vertes, de la grosseur du pouce, même au-dessous : mettez le tout en infusion dans neuf pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez une pinte d'eau de fleur d'Orange, & deux pintes d'eau commune de fontaine ou de rivière, faites durer l'infusion pendant un mois au fort soleil; distillez ensuite à feu ouvert, en commençant par une chaleur bien douce; augmentez-la par dégrés jusqu'au filet médiocre; entretenez votre feu dans ce dégré; ayant retiré six pintes, versez ce premier produit dans la cucurbite pour cohober, & continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes, & que vous appercevrez quelque blancheur dans le récipient, il sera temps d'arrêter la distillation : commencez pour lors la composition, en faisant fondre environ cinq livres de sucre fin dans cinq livres d'eau de fontaine, mêlez les esprits à ce sirop; quelquefois le mêlange devient laiteux, d'autres fois louche, le plus souvent il reste clair : dans les premiers cas clarifiez le mêlange laiteux à la façon ordinaire.

Il y a plusieurs façons de faire le ratafia de fleurs d'Oranges, nous n'en rapporterons ici qu'une, qui est celle dont nous avons fait usage : il faut pour une bouteille ou pinte de bonne eau-de-vie, une livre trois quarts de sucre, & trois quarterons de fleurs d'Oranges épluchées, ou si on le veut moins fort, on ne mettra pour une pinte de bonne eau-de-vie, qu'une livre & un quart de sucre & une demi-livre de fleurs d'Oranges épluchées; on pourra même se contenter d'une livre & même trois quarterons de sucre, & un quarteron de fleurs d'Oranges épluchées.

Après avoir clarifié le sucre avec le blanc d'œuf, il faut le pousser jusqu'à la grande plume, y jetter ensuite la fleur d'Orange, lui faire faire quelques bouillons, jusqu'à ce que le sucre qui a été décuit par la fleur d'Orange, soit

ſoit devenu à la petite plume ; il faut verſer alors l'eau-de-vie & remuer le tout, en obſervant de ne pas laiſſer bouillir l'eau-de-vie, & lorſqu'elle commencera à frémir au fond de la baſſine, vous la tirerez auſſitôt du feu, & vous la verſerez avec la fleur d'Orange, dans des cruches de grais que vous ne boucherez que lorſque la liqueur ſera entièrement refroidie ; alors vous couvrirez les cruches avec du parchemin & de la cire, & vous laiſſerez cette liqueur pendant environ trois ſemaines, en la remuant ſouvent ; enſuite vous la paſſerez au papier brouillard, en obſervant de couvrir l'entonnoir où ſera le papier.

Pour faire l'eau de fleur d'Orange, qui doit entrer dans la liqueur de fine Orange, cueillez deux heures après le lever du ſoleil, & par un temps ſerein, de la fleur d'Orange, épluchez-la feuille à feuille, & jettez comme inutiles les étamines & le piſtile ; empliſſez de ces feuilles ainſi épluchées les deux tiers d'une cucurbite de fer blanc ; adaptez le chapiteau, garni de ſon refrigerant & à gorge très-baſſe ; placez l'alembic ainſi diſpoſé dans un bain-marie, & diſtillez à très-grand feu ; on ne riſque rien de le pouſſer avec violence, le bain-marie étant ſuffiſant pour empêcher les fleurs de bruler : en vous ſervant de cette méthode ne tirez point à la quantité, mais à la qualité : ſi donc vous avez mis neuf livres de fleurs d'Orange dans l'alembic, contentez-vous de trois ou quatre pintes d'eau aromatique : vous pouvez cependant continuer la diſtillation, & mettre la dernière eau à part ; elle a ſon mérite : pendant l'opération ayez grand ſoin de changer ſouvent l'eau du refrigerant & de la tenir le plus fraîchement qu'il ſera poſſible ; par ce moyen l'eau ne ſentira point l'empyreume, & la quinteſſence reſtera intimement liée avec ſon phlegme.

Outre ces liqueurs, on fait avec les fleurs d'Oranges des tablettes qui ſont agréables au goût, & que l'on ſert au deſſert : on les confit auſſi & on en prépare

des pâtes. On appelle huile de Neroli, celle que l'on retire des fleurs d'Oranges par la distillation; la plus parfaite se fait à Rome; celles de Provence & de Paris sont aussi estimées.

On distille pareillement avec les feuilles vertes d'Oranger une eau qu'on estime mieux que celle des fleurs pour les maladies dont nous avons parlé ci-dessus: elle est plus amère, mais moins odorante. M. Haën prescrit ces feuilles en infusion théiforme pour les convulsions, les spasmes & même l'épilepsie: M. Velse, médecin & praticien à la Haye, conseille de prendre deux ou trois fois par jour, à la dose de trois ou quatre onces, de la décoction suivante, dans la colique du Poitou, les vomissemens, & la foiblesse des viscères: prenez cent vingt feuilles d'Oranger, c'est-à-dire, environ une once six gros, faites-les cuire dans vingt onces d'eau de pluie l'espace de deux ou trois heures, dans un vaisseau bien fermé; passez, ajoutez à la colature dix onces de vin rouge & du sucre en quantité suffisante pour rendre la boisson agréable.

Un verre de vin d'Espagne, avec un gros de poudre d'écorce d'Orange amère rapée, est un bon remède pour la colique venteuse & celle de l'estomac; un gros d'écorce d'Orange séche, mise en poudre & prise dans quelques liqueurs appropriées, appaise les tranchées des femmes en couche; on vante beaucoup l'écorce d'Oranges amères contre les vers.

On confit les jeunes fruits d'Oranger avant leur maturité, comme on fait les noix, les amandes & quelques autres fruits; on prépare de même leur écorce entière, ou coupée superficiellement par zestes; ces parties ont la même propriété que l'écorce & les zestes de citron; l'écorce d'Orange séche pulvérisée & sa semence s'emploient aussi de même. On fait avec le suc de Bigarade, l'eau & le sucre, une liqueur appelée Orange ou Orangeade, qu'on permet aux fébricitans, & qui agit comme la limonade: ce jus, à la dose

d'une once mêlé dans un bouillon ou un verre de vin blanc, eſt emmenagogue & diurétique. La Bigarrade & ſon écorce ſéche ſont employées dans les aſſaiſonnemens.

On mange la pulpe d'Orange douce, ou ſeule ou avec du ſucre; elle excite la ſoif; elle rafraîchit & excite l'appétit; mais elle nourrit très-peu, excite des diarrhées & des dyſſenteries : ſi on mange une Orange douce toute entière avec l'écorce avant l'accès de la fièvre intermittente, & ſurtout de la fièvre tierce, elle arrête ſouvent l'accès, & guérit quelquefois la fièvre. Ce même remède eſt très-efficace pour le ſcorbut; on l'aſſocie avec les autres anti-ſcorbutiques. L'huile qui ſe tire des zeſtes & de la peau de l'Orange par le moyen de l'eau & de l'alembic, eſt d'une odeur douce & excellente. L'huile qu'on appelle de petit grain, eſt celle qui ſe fait avec de petites Oranges, qu'on fait tremper cinq ou ſix fois dans de l'eau, & qu'on diſtille avec la même eau dans l'alembic : cette huile eſt d'un jaune doré & d'une odeur forte, mais agréable. On croit ces ſortes d'huiles bonnes pour faire mourir les vers des enfans : elles ſe font à Grace, à Biot, à trois lieues de Grace, aux Canettes & à Nice, mais on les falſifie avec l'huile de ben ou d'amandes douces.

Les petites Oranges réduites en poudre entrent dans la compoſition de la *poudre cordiale & univerſelle*, qu'on eſtime ſouveraine contre pluſieurs maladies des chevaux : on regarde auſſi l'écorce d'Orange réduite en poudre, comme un ſpécifique dans l'iſchurie. Quand on preſcrit cette écorce pulvériſée aux animaux, c'eſt à la doſe d'une demi-once, & ſes feuilles à celle d'une once.



OREILLE DE SOURIS.

L'OREILLE DE SOURIS est suivant plusieurs auteurs une espèce de Morgeline ; sa racine est menue & simple ; sa tige est foible ; ses feuilles sont opposées, sessiles, lancéolées, simples, très entières, velues ; ses fleurs sont au sommet sur des péduncules rameux ; elles sont rosacées, composées de cinq pétales divisés en deux à leur sommet, droits, ouverts, de la longueur du calice, qui est pareillement divisé en cinq folioles ovales, lancéolées, aiguës. Son fruit est une capsule transparente, ovale, cylindrique, de la forme d'une corne, ouverte à son sommet qui est découpé en cinq dentelures ; ses semences sont petites & obrondes : on nomme cette plante *Myosotis incana repens.* Tourn. *Cerastium repens.* Linn. Elle est pérennelle & croît dans les terreins arides. On ne s'en sert pas en médecine, quoiqu'on lui attribue une vertu vulnéraire, détersive & rafraîchissante.

OREILLE D'OURS.

L'OREILLE D'OURS est une plante dont les feuilles sont longues de deux ou trois pouces, polies, grasses, tantôt dentelées, tantôt entières, & d'un goût amer ; il s'élève du milieu des feuilles un ou plusieurs pédicules à la hauteur de trois ou quatre travers de doigt, soutenant en leur milieu des fleurs composées de tuyaux, évasés par le haut, & divisés en cinq quartiers : ces fleurs sont belles, agréables, de couleur jaunâtre, ayant dans leur fond quatre ou cinq étamines à sommets jaunes. Le calice qui est attaché par des pédicules fort courts,

eſt dentelé vers le haut, & contient, quand la fleur eſt paſſée, une coque ronde, qui renferme des ſemences menues, de couleur brune. Sa racine eſt groſſe comme le petit doigt, garnie de fibres, d'un goût ſtiptique & aſtringent. Cette plante fleurit en avril, quelquefois auſſi en automne : elle ſe nomme *Auricula urſi flore luteo.* J. B. 3. p. 2. 499. *Primula auricula.* Linn. Elle croît naturellement dans les Alpes, & varie à l'infini par la culture : elle fait l'ornement des jardins des fleuriſtes ; c'eſt une des plantes les plus agréables par la variété de ſes eſpèces, la beauté des couleurs, l'odeur ſuave de ſes fleurs, & la durée de ſes bouquets : elle mérite les ſoins de l'amateur de la belle nature ; on contemple avec plaiſir la richeſſe de ſon pinceau, ſur un théâtre garni des différentes eſpèces d'Oreilles-d'Ours.

Les fleuriſtes diſtinguent ordinairement trois ſortes d'Oreilles d'Ours : la pure, la panachée & la biſarre : la pure eſt celle qui n'a qu'une couleur, comme rouge, cramoiſi, violet, pourpre, &c. On préfère les pures parcequ'elles ſont plus grandes, plus étoffées & plus veloutées : les panachées ont leurs partiſans ; on exige que leurs panaches ſoient nets ; les panaches d'un blanc de lait & d'un jaune doré ſont les plus beaux : les biſarres ont diverſes couleurs oppoſées, comme le blanc au noir dans le même fleuron : les eſpèces nombreuſes de ces fleurs ont été décorées par les fleuriſtes des noms & des titres des perſonnes de la première diſtinction.

Le caractère d'une belle Oreille d'Ours eſt, ſuivant Bradley, d'avoir 1.° la tige qui porte la fleur, forte & réſiſtante ; 2.° les pédicules des fleurs courts & capables de ſoutenir la fleur bien droite ; 3.° le tuyau ou le col de chaque fleur bien court ; 4.° les fleurs grandes & régulières ; 5.° les couleurs vives & bien nuancées ; 6.° l'œil grand, rond & d'un beau blanc ; 7.° les fleurs étendues à plat, & ne formant jamais le godet ; 8.° les fleurs en bonne quantité, & également étendues ſur la tige.

On doit conserver la graine des Oreilles d'Ours qui ont ces perfections, pour les semer & les perpétuer on recueille les graines de ces fleurs dès que les tiges sont jaunes, & les gousses parvenues à leur grosseur. Pour conserver leur graine, dit Bradley, aussi bien que celle des autres plantes, on arrache toutes les gousses avec la tige, & on les garde dans cet état jusqu'au temps de les semer; rien ne contribue tant à la force & à la vigueur des plantes qu'on veut multiplier de graine, que la méthode de conserver la graine dans sa capsule jusqu'au temps de la semaille, & rien ne peut donner de meilleures instructions à cet égard que la nature elle-même : il faut cueillir dans une matinée séche la graine d'Oreille d'Ours, & l'exposer pendant deux mois au soleil sur des feuilles de papier, trois heures par jour, jusqu'à ce qu'elle soit hors d'état de moisir; pour lors on la conserve dans des endroits secs jusqu'à la fin de février; on la nettoie & on la séme de la manière suivante.

On prépare une caisse de bois de chêne ou de sapin, de quatre pieds de longueur, de deux de largeur, & de six de profondeur, dont le fond soit percé de trous éloignés de six pouces les uns des autres : on met au fond quelques pierres au dessus des trous, pour faciliter l'écoulement de l'eau, & on remplit la caisse de terre de taupinière mêlée avec du terreau, par parties égales; on séme ensuite la graine, sans la couvrir de terre, on se contente seulement de la presser avec un bout de planche, afin de l'affaisser, ensorte que la terre ne déborde pas la caisse. Il faut arroser continuellement cette pépinière, & avoir soin qu'elle ne soit jamais séche, car sans une continuelle humidité la graine ne leveroit point : il faut couvrir la caisse avec un rézeau, afin que les oiseaux ne puissent pas lui nuire, & la placer dans un endroit à l'ombre, depuis le temps qu'on séme jusqu'en avril, pour empêcher le soleil de dessécher les jeunes plantes : s'il arrivoit, faute d'arrosemens,

que la graine ne levât pas la première année, il faudroit conserver la caisse jusqu'à l'année suivante, car souvent elle ne pousse que la seconde année.

Les plantes venues de graines sont assez fortes pour être transplantées aux mois de juillet & août suivants, on les met à environ quatre pouces de distance dans des carreaux de terre légère, bien criblée & exposée au soleil du levant, ayant soin de les défendre des ardeurs du soleil les quinze premiers jours qu'on les a plantées; au mois d'avril suivant il y a espérance que quelques-unes pourront commencer à fleurir; si elles ont les bonnes qualités rapportées ci-dessus, on les transplante à demeure dans des pots; on choisit les plus belles. Avec quels délices le fleuriste ne voit-il pas éclore alors, par ses soins, de nouvelles beautés jusqu'alors inconnues! par combien de titres l'Oreille d'Ours ne mérite-t-elle ses hommages! elle le dispute à la tulipe par son brillant, par son étoffe veloutée; elle a une odeur suave & un air fin. La terre dont on remplit les pots est préparée avec de la terre de prés, du bois pourri & du terreau, le tout bien criblé & bien mêlangé.

Pour faire fleurir les Oreilles d'Ours on met les pots sur des tablettes, les uns au-dessus des autres, dans un endroit du jardin uniquement exposé au soleil levant; à mesure que les fleurs commencent à se couvrir d'une espèce de duvet velouté, qui contribue beaucoup à en augmenter la beauté, il faut couvrir ces fleurs, pour empêcher que la pluie n'en détruise le duvet. Bradley observe que le fleuriste aura par le moyen de la graine, des variétés charmantes, s'il a l'attention de placer ensemble les Oreilles d'Ours les plus diversement colorées, tandis qu'elles sont en fleur, parceque par ce moyen les pistiles de l'une reçoivent l'*aura seminalis* de l'autre, & peuvent par conséquent nous donner un mêlange agréable de couleurs. On multiplie encore les Oreilles d'Ours par œilletons, ce qui se fait en séparant dans la longueur de toute la racine les œilletons avec le

doigt ou avec un couteau de buis ; on choiſit ordinairement pour cette opération le temps de la fleur, ou la fin de juillet.

Tout œilleton qui a un peu de racine, eſt bon à planter ; on le met juſqu'au collet dans la terre, enſorte qu'il n'y ait que les feuilles qui paſſent ; on l'arroſe enſuite, & on lui donne de l'ombre, juſqu'à ce qu'il ſoit entièrement repris. Un fleuriſte attentif enduit la bleſſure avec de la thérébentine de Veniſe, qui empêche l'eau de pénétrer & de pourrir la racine. Il faut dépoter tout œilleton dont les feuilles ſe recoquillent, afin de le garantir de la pourriture, car c'en eſt une marque infaillible ; on y remédie en coupant le navet juſqu'au vif.

On met les Oreilles d'Ours pendant l'hiver dans un endroit ſec ; on retranche les feuilles pourries, & on ôte toutes les années la terre uſée, pour en ſubſtituer de nouvelle : il faut ſur-tout avoir grand ſoin de ne pas trop arroſer cette plante pendant l'hiver.

Ses feuilles ſont vulnéraires, aſtringentes ; on les emploie en cataplaſme & en décoction : les Eſpagnols diſtillent avec toute la plante une eau qu'ils recommandent pour la toux.

ORGE.

L'ORGE eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe & menue ; ſa tige eſt moins haute que celle du bled & plus ſucculente ; ſes feuilles ſont longues, étroites, embraſſant la tige par leur baſe ; les inférieures ſont plus étroites que celles du froment ; ſes fleurs ſont au ſommet de la tige, diſpoſées en longs épis droits, renflés à leur baſe, garnis & ſurmontés de barbes très-longues, ayant des feuilles florales diviſées en ſix ; elles ſont apétales, compoſées de trois étamines &

d'un calice ou enveloppe divisée en six folioles linéaires, aiguës, droites, renfermant trois fleurs; sous l'enveloppe on trouve une espèce de corolle composée de deux battans, dont l'intérieur est lancéolé, plane; l'extérieur renflé, anguleux, oval, aigu, plus long que l'enveloppe, se terminant en une longue barbe; son fruit est une semence oblongue, renflée, anguleuse, aiguë à ses deux extrémités, sillonnée dans sa longueur, renfermée dans sa bâle qui lui demeure étroitement attachée. Cette plante se nomme *Hordeum polystichon vernum.* Pin. *Hordeum vulgare.* Linn. Elle est annuelle; on la cultive dans les champs.

On trouve quelquefois sur les feuilles d'Orge une larve tantôt couverte de ses excrémens, & tantôt d'une simple matière gluante & transparente; cette larve se métamorphose en un criocère bleu à corcelet rouge: cet insecte se nomme *Crioceris cæruleo viridis, thorace femoribusque rufis.* Geoff. 242. Le dessous du corps de ce criocère, ainsi que sa tête & ses étuis, sont de couleur bleue: son corcelet & ses cuisses sont rouges, les tarses & les antennes sont noirs, & ses étuis sont striés.

L'Orge est généralement regardée comme le grain le plus utile après le froment. Le grand usage de l'Orge est dans certains pays d'en faire de la bière, dont nous donnerons la fabrication à la fin de cet article. On en fait du pain dans quelques endroits; mais il faut convenir qu'il est si grossier & si désagréable que peu de personnes peuvent en manger. Le pain d'Orge ne peut être qu'une ressource au défaut de froment; cette production végétale sert de nourriture aux bestiaux & à la volaille: elle a la propriété de leur procurer une chair ferme & une graisse blanche: on se sert de l'Orge pour faire de la tisane & des décoctions, soit qu'elle soit renfermée dans une bâle, soit qu'elle soit émondée; on emploie l'Orge gruéé en soupes & en décoctions, de même que pour des lochs: l'on torréfie quelquefois ce grain pour le prendre comme du caffé. La graine d'Orge est fari-

neuſe, mucilagineuſe, inſipide, un peu indigeſte, rafraîchiſſante, très-adouciſſante & très-émolliente.

L'Orge demande d'être ſemée par un temps ſec ; la ſaiſon convenable eſt depuis le commencement de février juſqu'en mars & en avril. Elle ne réuſſit pas toujours dans tous les ſols où le froment réuſſit ; elle ne ſe plaît pas dans les champs argilleux & fermes, ſinon à force de labours. On prépare donc bien la terre, on lui donne ordinairement deux labours, & entre les deux on répand ſur le ſol un engrais qui lui ſoit analogue : on choiſit bien la ſemence avant de la répandre ; on la change tous les trois ans : celle qu'on tire des terres ſablonneuſes eſt très-bonne pour ſemer dans les terres fermes, & réciproquement celle qui vient des terres fermes convient dans les terreins ſablonneux.

On peut tremper l'Orge avant de la ſemer, dans une leſſive pareille à celle qu'on emploie pour le froment ; après qu'elle eſt ſemée on paſſe par-deſſus la herſe, & enſuite le rouleau : on ſarcle l'Orge ordinairement au mois de juin, pour la dégager de toutes les mauvaiſes herbes ; quand cette plante eſt mûre, on la coupe, on la lie, & on la ſecoue comme on fait pour le froment ; d'autres, & c'eſt le plus grand nombre, la fauchent au lieu de la couper ; on la laiſſe enſuite ſécher quelques jours ſur terre, après quoi on l'entaſſe dans la grange ; on la bat & on la vanne de même que le bled.

La bière eſt une liqueur qui eſt faite avec de l'Orge, qu'on fait bouillir dans de l'eau pour qu'elle ſe charge des parties nutritives ; on y ajoute ſouvent d'autres ſubſtances végétales, ſoit pour qu'elle ſe garde plus aiſément, ſoit pour lui communiquer une vertu particulière, ou en relever la ſaveur ; quand la bière eſt faite avec beaucoup de grain, on la nomme double. Nous allons donner ici différentes manières de la fabriquer.

Pour la faire ſuivant la première méthode, on met l'Orge macérer dans de l'eau, pour enlever de ſon écorce certaines parties qui s'en détachent aiſément, & que l'on ſuppoſe capables de gâter la bière. Cette opération peut durer environ cinq ou ſix jours; on change l'eau une ou deux fois chaque jour : durant ce temps le grain ſe renfle beaucoup, & ſe diſpoſe à germer; s'il ne germoit pas, la bière s'aigriroit bientôt. Pour le faire germer, on le met tout humide en pluſieurs tas ſur le plancher; il ne tarde pas à s'y échauffer, c'eſt pourquoi il faut le retourner ſouvent pour en tempérer la chaleur; mais ſi elle n'étoit pas ſuffiſante, il faudroit groſſir les tas : on laiſſe ainſi le grain juſqu'à ce que ſes germes aient au plus ſix lignes de long, & qu'ils aient pouſſé trois ou quatre racines de même longueur : on arrête alors la fermentation, en faiſant ſécher le grain dans de grands fours, ou à l'air, ſi c'eſt durant la chaleur de l'été; par ce moyen les racines & le montant ſe mettent en poudre, & s'en vont lorſque l'on vanne & tamiſe. Si on laiſſoit la fermentation durer plus longtemps, la bière auroit un goût de brulé; enſuite on réduit le grain en poudre groſſière par un moulin; il prend dans cet état le nom de drêche.

On y met pour lors de la fleur de houblon pour donner de la force & du goût à la bière : après cette préparation l'on ajoute trois fois autant de grain non germé & moulu groſſièrement; on verſe ſur le tout de l'eau à demi bouillante, & enſuite de la froide, ou bien on fait bouillir tous ces ingrédiens dans l'eau, en y ajoutant autant de levure qu'il eſt néceſſaire, & remuant longtemps à force de bras avec un rable; puis on verſe la liqueur dans différens vaiſſeaux pendant qu'elle eſt chaude; enſuite on couvre avec ſoin les vaiſſeaux qui contiennent ces matières, juſqu'à ce que les vapeurs qui s'en élèvent faſſent ſentir une odeur vineuſe, ſubtile & pénétrante; alors la bière eſt faite, & on la garde dans des tonneaux qu'on met à la cave.

L'inſtrument dont on ſe ſert pour braſſer eſt quelquefois une ſimple perche de ſix ou ſept pieds de long, qui à un morceau de bois, ou une douve au bout, on le nomme braſſoir. Ailleurs on commence à travailler le grain dans l'eau avec une eſpèce de pelle de fer qu'on nomme fourquet, dont le milieu a deux grandes ouvertures longitudinales ; puis on prend la vague, long inſtrument de bois terminé par trois fourchons, dont chacun eſt traverſé horiſontalement de pluſieurs chevilles.

La ſeconde méthode pour faire la bière, c'eſt de mettre la drêche dans une chaudière avec une ſuffiſante quantité d'eau, & on l'y laiſſe bouillir juſqu'à ce que l'eau ſe ſoit chargée de toutes les parties du grain qui peuvent s'y diſſoudre, ou au moins de toutes celles que cette quantité d'eau peut en extraire ; on retire l'eau quand on la voit bien chargée, & on y en remet d'autre ; ce que l'on fait juſqu'à trois fois, ſi le grain n'eſt pas entièrement épuiſé par la ſeconde : avant de laiſſer fermenter la liqueur, on y jette du houblon, pour lui donner une légère amertume, & pour la conſerver plus longtemps : la décoction étant devenue claire, on y verſe quelquefois de la levure, que l'on y mêle bien, & l'on jette le tout dans un vaiſſeau convenable.

On doit obſerver 1.° de choiſir du grain qui ſoit nouveau & bien mûr, afin qu'il renfle mieux dans l'eau, & qu'il germe plus promptement ; 2.° de ne pas mettre la levure tandis que la liqueur eſt encore chaude, ce qui ralentiroit ou détruiroit même ſon action : il ne faut pas non plus que la liqueur ſoit abſolument froide, ſur-tout en hiver, parceque la levure n'agiroit que lentement ; 3.° en général il vaut mieux que la fermentation ſe faſſe avec une ſorte de lenteur, qu'avec trop de précipitation, principalement ſi l'on veut que la liqueur ſoit forte & de longue durée ; 4.° la bière ſe gonfle prodigieuſement durant ſa fermentation, la grande quantité de parties mucilagineuſes dont elle eſt remplie ſe développant

ſans ſe diviſer. Plus la fermentation eſt parfaite, mieux ce développement ſe fait, & c'eſt d'où dépend le plus ou le moins de qualité de la bière : l'écume que cette liqueur jette en fermentant, eſt ce qu'on nomme levure.

Quant à la troiſième méthode, voici comme on s'y prend : après que l'Orge aura trempé durant quatre jours, mettez-la dans un grand chauderon avec un tiers de ſon, par proportion à la quantité d'Orge, & autant de livres de ſirop de ſucre qu'il y a de boiſſeaux d'Orge : ſur ſix boiſſeaux, verſez environ quatre pintes d'eau meſure de Paris, faites bouillir le tout pendant deux heures; quand l'eau commence à bouillir, jettez-y ſix onces de houblon ; lorſque le tout aura encore bouilli deux heures, vous paſſerez la liqueur par un tamis & l'entonnerez toute ch ude ; remettez enſuite trente pintes d'eau ſur le marc, faites-les bouillir une heure; paſſez la décoction & en rempliſſez le tonneau ; il faut en réſerver un demi-ſeptier dans lequel vous diſſoudrez ſix onces de levure de bière ; vous verſerez le tout dans le tonneau, que vous ne boucherez que modérement, & le mettrez à la cave; vous pourrez en boire au bout de deux jours. A Montreuil en Picardie, pour faire dix muids de bière, on met trois ſeptiers & demi d'Orge moulue, dont chaque ſeptier péſe environ deux cens livres, avec quinze livres de houblon ; & on fait bouillir le tout durant vingt-quatre heures.

Toutes ſortes d'eaux ne ſont pas bonnes pour la bière; celle des puits & des fontaines qui ſont bien claires, bien froides & bien vives, ſont les meilleures au gré de quelques-uns ; d'autres préfèrent l'eau de pluie : il y en a qui font plus de cas de celle des rivières. On braſſe ordinairement au commencement ou à la fin de l'hiver ; la bière du mois de mars eſt la plus eſtimée ; elle ſe conſerve pendant toute l'année : celle qu'on feroit pendant les temps chauds ſe gâteroit bientôt, parcequ'elle fermenteroit très-promptem nt.

La bière eſt miſe au nombre des liqueurs rafraîchiſ-

ſantes ; ſi on en croit Sanctorius, elle aide à la tranſpiration ; on la rend anti-ſcorbutique, en y aſſociant les plantes convenables ; quand on boit la bière trop nouvelle, on s'expoſe à une rétention d'urine, le remède pour lors c'eſt de boire de l'eau-de-vie : on tire de cette liqueur, par la diſtillation, de l'eau-de-vie qui eſt preſque auſſi forte que celle du vin : on ſe ſert aſſez ſouvent de bière pour faire lever les pâtes légères que l'on veut frire. Sa levure eſt employée auſſi à faire lever la pâte du pain ordinaire.

ORIGAN.

L'ORIGAN eſt une plante dont la racine eſt menue, ligneuſe & rameuſe ; ſes tiges ſont de la hauteur de deux ou trois pieds, dures, quarrées, velues ; ſes feuilles ſont oppoſées, ovales, denticulées, portées ſur un court pétiole, un peu velues, blanchâtres ; ſes fleurs ſont ramaſſées en épis obronds, entourées de feuilles florales, nombreuſes, ovales, ſouvent colorées de rouge, plus longues que les calices ; elles ſont rouges, labiées, droites, dont le tube eſt cylindrique, comprimé ; la lèvre ſupérieure eſt plane, obtuſe, tronquée ; l'inférieure eſt diviſée en trois, les découpures ſous-orbiculaires, preſqu'égales ; les étamines du double plus longues que la corolle ; ſes ſemences ſont au nombre de quatre, ovales au fond du calice. Cette plante ſe nomme *Origanum ſylveſtre ſive cunila bubula Plinii.* Tourn. *Origanum vulgare.* Linn. Elle eſt pérennelle, & croît dans les lieux champêtres & dans les collines de la France.

L'Origan a les mêmes vertus que la marjolaine : la poudre de ſes feuilles & de ſes fleurs ſéchées à l'ombre eſt céphalique & propre à faire couler par le nez la ſéroſité ; on preſcrit efficacement l'infuſion de ſes fleurs dans la ſuppreſſion des urines & des régles ; elles ſont

aussi cracher avec plus de facilité les asthmatiques & ceux qui ont une toux opiniâtre : l'Origan est apéritif, incisif, histérique & stomachique ; on se sert avec succès dans les indigestions, les rapports aigres, & les vents, de son eau distillée, de son huile essentielle, de son sirop & de sa conserve ; son huile essentielle est très-agréable ; elle réjouit les sens & appaise les douleurs des dents, en mettant du coton qui en est imbu dans le creux de la dent gâtée. Pour le rhume de cerveau & le torticolis, on fait sécher l'Origan au feu, & on l'enveloppe tout chaud dans un linge, dont on couvre bien la tête. On se sert encore de l'Origan dans les demi-bains.

Quand on prescrit la poudre de cette plante aux animaux, c'est à la dose d'une demi-once, & sa décoction à celle d'une poignée dans deux livres d'eau.

En Suéde les gens de la campagne teignent leurs laines en rouge & en pourpre avec ses sommités.

ORME.

L'ORME, l'Ormeau, l'Oumieu, l'Orme-Ipreau, l'Ipreau, l'Yvet, est un grand arbre dont la racine est ligneuse, le tronc droit, l'écorce rude, brune & rougeâtre en-dehors, blanche en-dedans ; les jeunes tiges sont souvent chargées de grosses vessies produites par des pucerons qui les habitent ; ses feuilles sont ou grandes, ou petites, ou rudes, ou lisses, ou panachées, suivant les variétés ; elles sont opposées, pétiolées, simples, entières, ordinairement rudes à leur surface, & dentées à double rang par les bords, en manière de scie, ayant les dentelures inégales vers la base ; ses fleurs sont pédunculées, disposées en tête au sommet des tiges, monopétales, dont le calice tient lieu de corolle, & est campanulé, divisé par ses bords en cinq parties droites, intérieurement colorées, vertes en-dehors, contenant cinq

étamines ; son fruit est membraneux, large, oval, sec, comprimé, échancré à son sommet, renflé dans son centre, où se trouve renfermée une semence en forme de poire, un peu comprimée. Cet arbre se nomme *Ulmus campestris & Theophrasti*. Pin. *Ulmus campestris*. Linn. On cultive l'Orme en plusieurs endroits de la France, sur-tout dans les pépinières royales : on en plante sur les levées.

On remarque sur l'Orme plusieurs espèces d'insectes. Le premier est le stenore rouge à étuis violets. *Stenocorus ruber, ovelis nigris elytris violaceis*. Geoff. 224. Cet insecte est grand & beau ; ses antennes qui égalent les trois quarts de la longueur de son corps, sont rouges à leur base, noires à leur extrêmité : la tête & le corcelet ont sur le milieu un sillon profond, ce qui fait paroître ces parties comme raboteuses, sur-tout le corcelet, qui semble formé de deux tubercules hémisphériques : ce corcelet a de chaque côté une espèce de tubercule mousse, nullement pointu ; les étuis sont lisses & finement pointillés. Tout l'animal est d'un rouge un peu terne, à l'exception du bout des antennes, des yeux, des étuis & de la partie supérieure du ventre, qui sont d'un bleu violet, un peu noir ; les étuis sont seulement bordés d'un peu de rouge.

Le second insecte est le lupère noir à pattes rouges. *Luperus niger pedibus rufis*. Geoff. 231. On trouve aussi sur l'Orme le lupère noir, à corcelet & pattes rouges. *Luperus niger, thorace pedibusque rufis*. Geoff. 231. Ce dernier n'est qu'une variété de sexe ; ainsi en donnant la description d'un de ces insectes, nous donnerons conséquemment celle de l'autre ; ils sont tous les deux de la même grandeur, & se ressemblent parfaitement : tous les deux sont noirs, avec des pattes fauves, & des antennes fort longues : seulement les uns ont leur corcelet rouge & les autres l'ont noir ; ces derniers sont ordinairement les mâles, & leurs antennes sont plus longues que leur corps ; pour les autres leurs antennes

font

ſont plus petites ; ils ſont plus grands, & ſont ordinairement femelles.

Le troiſième inſecte qu'on trouve ſur l'Orme eſt la coccinelle rouge, à onze points & à corcelet jaune. *Coccinella caleoptris rubris, punctis undecim nigris, thorace luteo, nigro punctato.* 324. Les yeux de cet inſecte ſont noirs ; ſa tête eſt jaune, bordée ſeulement en arrière d'un peu de noir ; ſon corcelet eſt pareillement jaune avec cinq points noirs à ſa partie poſtérieure, dont quatre ſont rangés en demi-cercle, & le cinquième eſt au milieu de cet eſpace : chacun des étuis a cinq points noirs, un en haut, un en bas, & trois au milieu, rangés ſur une ligne tranſverſale : de plus il y a un autre point noir à l'origine des étuis, commun à tous les deux, ce qui fait en tout onze points noirs.

Le quatrième inſecte eſt le puceron de l'Orme. *Aphis ulmi.* Linn. Ce puceron eſt de la groſſeur d'un grain de millet, brun, couvert d'un petit duvet blanc : ſon corps eſt alongé ; ſes antennes ſont groſſes pour ſa grandeur, & les deux pointes de ſa queue ſont fort courtes : entre ces deux pointes on voit ſouvent une petite véſicule qui ſort de l'anus ; ſes aîles ont le triple de la longueur de tout le corps ; elles ſont claires, tranſparentes, avec une petite tache brune au milieu de leur bord extérieur ; ce puceron pique la ſubſtance des feuilles de l'Orme pour y dépoſer ſes œufs, & le ſuc venant à s'extravaſer, forme des véſicules ſouvent très-groſſes, creuſes en-dedans, qui tiennent à la feuille par un pédicule quelquefois aſſez étroit : au bout de quelque temps les petits pucerons écloſent dans l'intérieur de cette eſpèce de nid, & après être groſſis, ils font une ouverture à la véſicule, d'où ils ſortent. Si on ouvre ces véſicules avant qu'elles ſoient percées, on les trouve remplies de jeunes pucerons enveloppés dans un duvet blanchâtre ; ces petits ſont verds, mais en groſſiſſant ils changent de couleur, & deviennent bruns.

Le cinquième inſecte eſt le kermès de l'Orme. *Cher-*

mes ulmi rotundus. Geoff. 507. Il eſt rond, ſphérique, brun, de la groſſeur & de la couleur des baies de genièvre; il s'attache aux petites branches de l'Orme, qui quelquefois en ſont ſi chargées, qu'elles reſſemblent à des grappes.

Le ſixième eſt la cochenille de l'Orme. *Coccus ulmi, corpore fuſco, ſerico albo.* Geoff. 512. C'eſt ſur les branches de l'Orme que l'on trouve communément cette cochenille qui eſt brune, ovale, & qui ſe termine en pointe par les deux bouts: elle ſe fixe de bonne heure ſur l'arbre, & forme en-deſſus & ſur les côtés un duvet blanc & cotonneux, dans lequel elle paroît enfoncée: elle conſerve juſqu'à la fin ſa forme d'inſecte, & l'on diſtingue toujours les anneaux de ſon corps, quoiqu'elle meure ſur la place.

Le ſeptième inſecte qui vient ſur l'Orme eſt une chenille entremêlée de brun & de jaune, dont la chryſalide eſt remarquable par quatre ou ſix points argentés, poſés en deux bandes longitudinales, dont l'urne eſt ornée; cette chenille ſe métamorphoſe en un papillon qu'on nomme la grande tortue, parceque ſes couleurs imitent celles de l'écaille de tortue: M. Geoffroi a donné à ce papillon la phraſe de *Papilio alis fulvis nigro maculatis, primariis punctis quatuor nigris.* Les aîles anguleuſes de ce papillon ſont de couleur fauve en-deſſus: celles de deſſus ont à leur bord ſupérieur quatre taches noires un peu alongées, entre leſquelles l'aîle eſt plus jaune & plus claire qu'ailleurs; dans le milieu de l'aîle il y a quatre autres taches plus petites, iſolées & pareillement de couleur noire: en-deſſous, les aîles ſont d'un brun noirâtre.

Le huitième inſecte eſt une chenille brune, un peu velue, de la grandeur & de la forme d'un cloporte; qui ſe métamorphoſe en un papillon qu'on nomme le porte-queue brun, à deux bandes de taches blanches. *Papilio fuſcus, ſupra macula fulva, ſubtus faſcia duplici tranſverſa macularum albicantium, alis ſecundariis lunu-*

larum ferruginearum ſerie, & in imo caudatis. Geoff. 60. Cette eſpèce de papillon a les aîles brunes tant en-deſſus qu'en deſſous : il y a en-deſſus, ſur le milieu des aîles ſupérieures, une tache fauve, mais peu marquée : en deſſous, les quatre aîles ont deux bandes tranſverſes de taches oblongues, blanchâtres, bordées de noir vers le haut; de plus les aîles inférieures ont en bas une bande de taches fauves : ces dernières aîles ſont bordées d'une raie blanche, & ont vers le bout du côté intérieur, une petite appendice ou queue aiguë : les antennes ſont entrecoupées d'anneaux blancs & noirs, & terminées par une maſſe alongée.

Le neuvième inſecte eſt une chenille très-velue, chargée de tubercules, ayant les poils fort longs, connue ſous le nom de la martre ou de la hériſſonne; elle ſe métamorphoſe en une phalène qu'on nomme l'écaille martre ou hériſſonne. *Phalæna pectinicornis elinguis, alis deflexis, ſuperioribus fuſcis, rivulis albis, inferioribus purpureis, punctis ſex nigris*. Linn. *Faun. Suec. n.* 820. Le corcelet de cette phalène eſt brun, avec un collier rouge ſur le devant; ſes aîles ſupérieures ſont brunes, couvertes de bandes ſinuées, blanches, qui forment comme des ruiſſeaux; ces bandes ſont bien plus larges dans les mâles que dans les femelles; le ventre & les aîles inférieures ſont d'un rouge un peu orangé : ſur le milieu du ventre en-deſſus, ſont quatre ou cinq taches noires aſſez larges, rangées en bandes longitudinales, une ſur chaque anneau; les aîles inférieures ſont chargées chacune de ſix taches, tant grandes que petites, d'un noir bleuâtre : le deſſous de l'inſecte eſt ſemblable au deſſus, ſi ce n'eſt que le bord extérieur des aîles ſupérieures eſt un peu rouge.

Le dixième inſecte eſt une chenille à ſeize pattes, preſque raſe, de couleur un peu jaune, marbrée & variée de taches noires irrégulières, qui ſe change en une phalène qu'on nomme la lunule. *Phalæna pectini cornis elinguis, alis tectiformibus, ſuperioribus cinereis,*

fascia duplici ferruginea & extremo circulariter pallescente ; subtus omnibus flavescentibus , fascia undulata fusca. Geoff. 123. Les antennes de cette phalène sont de couleur fauve ; son corcelet est jaune , entouré d'une bande de couleur rougeâtre brune , qui est double ; ses aîles sont d'un gris de perle cendré , avec une bande de couleur rougeâtre à la base , une autre traverse un peu plus haut que le milieu de l'aîle , & une troisième plus bas , dont le bord est courbé en arc , pour envelopper une grande tache jaune , marbrée , ovale , en forme de lunule , qui termine le bout de l'aîle : toutes ces bandes sont doubles , ainsi qu'une dernière semblable , qui est à l'extrêmité de l'aîle ; les aîles inférieures sont jaunâtres ; le dessous des aîles est de la même couleur , avec une bande brune qui traverse le milieu des quatre aîles.

Le onzième insecte qui vient sur l'Orme , est une arpenteuse à seize pattes , qui se change en une phalène qu'on nomme brocatelle d'or. *Phalæna seticornis spirilinguis , alis patentibus luteis , lineolis fuscis & albidis undulatis , limbo dentato.* Geoff. 143. Le corps & les aîles de cette phalène sont jaunes , avec nombre de raies transverses ondulées , de couleur brune , & quelques-unes de couleur blanche : ces raies sont moins nombreuses en-dessous , mais chaque aîle a dans son milieu un point blanc ; le bord inférieur des aîles est un peu dentelé.

La culture de l'Orme est facile ; sa graine en tombant à terre lors de sa maturité dans les mois de mars ou avril , se séme d'elle-même , & produit bientôt un plant considérable , pourvu qu'on la défende du hâle , & qu'on la recouvre promptement d'une petite quantité de terre ; en labourant & hersant bien la terre sous les Ormes , dans la saison où cette graine tombe , on donne lieu à ces graines de se fixer par les pluies & par la rosée , & par conséquent de lever en cet endroit. Les Ormes qu'on élève de semences fournissent une quantité prodigieuse de variétés ; on greffe sur les autres les espèces

qu'on veut multiplier; cette greffe se fait à écusson à œil dormant : on peut aussi élever les Ormes de drageons & de rejets. Ces arbres aiment à être en société, ils parviennent à une belle hauteur, & ne se dérobent point mutuellement la nourriture, pourvu qu'ils soient suffisamment espacés, & que la terre se prête aux diverses extensions des racines. Ils réussissent dans des endroits fort graveleux & caillouteux ; ils deviennent même alors plus propres au charronage : quoiqu'ils se plaisent dans une terre humide, ils ne réussissent point dans celles qui sont froides & spongieuses ; le sol d'une prairie leur est très-profitable : plus la terre est meuble, mieux ils profitent. Un Orme qu'on laisse croître sans l'étêter, subsiste un siècle, sans que la tige se creuse, mais son tronc pourrit fort vîte, quand on en fait des têtards. Le retranchement répété de branches & de rameaux fait donc un tort sensible à ces arbres quand ils sont grands, mais le fréquent élaguage les rend plus beaux : quoique l'Orme soit hermaphrodite, ainsi qu'on le peut remarquer par la description que nous en avons donnée, les jardiniers distinguent en lui deux variétés, dont ils qualifient l'une de mâle & l'autre de femelle; ils désignent le mâle sous le nom d'*Ormille ;* il a de petites feuilles, mais qui sont très touffues; ils l'emploient pour les palissades & les boules : ils appellent le second ou la prétendue femelle *Orme-Ipreau*, parcequ'il vient originairement de la ville d'Ipres ; ses feuilles sont plus larges & plus belles que celles de l'Ormille ; il croît aussi plus vîte, mais il ne dure pas si longtemps ; il s'élève droit & haut ; on en fait des avenues & des salles magnifiques.

Le bois d'Orme est très-recherché par les constructeurs pour les carênes des vaisseaux : les charpentiers l'emploient rarement, parcequ'il devient cassant lorsqu'il est sec; cependant ils en font plusieurs pièces de moulins, de pressoirs & de presses ; les menuisiers en font aussi peu d'usage, parcequ'il se tourmente beau-

coup ; les ébéniſtes s'en ſervent quelquefois en guiſe d'olivier , lorſqu'il eſt bien panaché ; les charrons en font cas pour les moyeux & les jantes de roues ; on l'eſtime auſſi pour les affuts de canons. La plus grande partie des bancs de caroſſe ſont de bois d'Orme ; en Angleterre on en fait les cercueils des grands, parce-qu'il ſe corrompt difficilement ; on en fait auſſi de fort bons tuyaux pour la conduite des eaux & des pompes dont on fait uſage ſur-tout dans la marine ; il eſt très-propre au chauffage, tant en bois de corde, qu'en fagots & en charbon. On ſe ſert de ſa racine écorcée & pilée, & même de ſes feuilles pour faire une colle très-forte, en y mêlant de l'eau ou du vinaigre ; les tonneliers de campagne en font ſouvent uſage.

La décoction des racines d'Orme convient à toutes ſortes de pertes de ſang, ſur-tout de celui qui s'échappe des vaiſſeaux du poumon & de la matrice : les payſans d'Italie & de Provence ſe ſervent d'une liqueur qui eſt contenue dans des veſſies qu'on trouve ſur les feuilles d'Orme, pour y faire infuſer les ſommités de mille-pertuis ; la liqueur devient rouge comme avec de l'huile d'olive, & ſe conſerve pluſieurs années ; plus elle eſt vieille meilleure elle eſt. Matthiole aſſure que la liqueur de ces veſſies ſans aucun mêlange de millepertuis, guérit la deſcente des enfans, ſi on leur en graiſſe les parties, & Fallope convient qu'il n'a trouvé rien de plus ſouverain pour la réunion des chairs.

Poppius dit que le cataplaſme fait avec l'écorce de cet arbre cuite dans le vin, après l'avoir pilée, & appliqué chaudement ſur la partie bleſſée, eſt un remède merveilleux pour l'anevriſme ; il faut l'y laiſſer juſqu'à ce que le cataplaſme devienne ſec. M. Ray prétend que la décoction de l'écorce faite juſqu'à ce qu'elle ait acquis la conſiſtance de ſirop, en y ajoutant un tiers d'eau-de-vie, eſt très-bonne pour calmer la douleur de la ſciatique, ſi on en fait une fermentation chaude ſur la partie malade.

ORNITHOGALLE.

L'ORNITHOGALLE est une plante dont les feuilles sont étroites, longues de huit pouces, du milieu desquelles s'éléve une tige droite, à-peu-près de la même hauteur, ayant en son sommet plusieurs fleurs blanches en dedans & vertes en dehors, disposées en fleurs de lys, qui enveloppent six autres feuilles plus petites, six étamines & un pistil oblong, de couleur herbeuse, composé de six capsules, qui se changent, quand la fleur est passée, en des semences menues. Ces fleurs paroissent sur la fin d'avril & au commencement de mai; elles s'épanouissent ordinairement pendant la chaleur du soleil, & se renferment pendant la nuit & dans les temps de pluie.

La racine de cette plante est bulbeuse, blanche, écailleuse, de la grosseur d'une petite noix. Elle se nomme *Ornithogallum umbellatum medium, angustifolium.* Pin. 78. Tourn. 378. *Ornithogallum floribus corymbosis, pedunculis scapo altioribus, filamentis emarginatis.* Linn. *Sp. plant.* en françois l'Ornithogalle ordinaire, l'Ornithogalle à bouquet, la Dame d'onze heures. On trouve cette plante autour de Trianon, & en allant d'Igny à Chilly, dans les champs aux environs de Montpellier, au-dessous de l'hermitage S. Joseph, aux environs de Dijon, dans l'Alsace; auprès d'Estampes dans les sables de Brières-les-Scellés, & en montant à la Poëllée, dans les bois de Rousset, & aux environs d'Aix. On la cultive dans les jardins; ses fleurs larges, blanches & rassemblées en bouquet, font en mai un fort bon effet dans les parterres. On attribue à cette plante une vertu becchique & même diurétique: prise en décoction ou en substance, elle est très-propre pour adoucir l'âcreté des humeurs.

On trouve encore dans le royaume plusieurs espèces d'Ornithogalles. La première est l'Ornithogalle à fleurs jaunes. *Ornithogallum luteum.* Tourn. 379. *Ornithogallum scapo angulato, bracteis binis, umbella longioribus, pedunculis simplicissimis.* Gouan. hort. Monsp.

On en trouve auprès de la Chartreuse de Bocerville, à une lieue de Nancy, à S. Jean de Vedes, à la Garrigue du Terrail près de Montpellier, dans les vignes de Sainvilliers & du Coudroit près d'Estampes, aux environs de Paris, dans l'Alsace, dans le parc de la Colombière en Bourgogne, & aux environs d'Aix en Provence; on connoît cette espèce sous les noms françois de l'Etoile jaune, du Portion & de la Chenarde: ses fleurs qui paroissent en mars & en avril, sont vertes en-dessus, & d'un beau jaune en dedans; elles sont disposées en bouquet, & ont la forme d'une étoile.

La seconde espèce est l'Ornithogalle verd. *Ornithogallum angustifolium majus, floribus ex albo virescentibus.* Tourn. 379. On en trouve à Montpellier, à la Garrigue du Terrail, & à la Verune, dans les prés d'Arênes; à Estampes dans les bois de Ville Sauvage, Bois-Renaud; Menil-Girault, & le long du chemin de Duilay, aux environs de Malsherbes, dans le Berry, dans les bois de Verrière & de Montmorency près de Paris; il est commun dans les Pyrénées; ses tiges sont droites & chargées de petites fleurs vertes assez jolies de près: on le cultive en quelques jardins; il fleurit pendant l'été.

La troisième espèce est l'Ornithogalle d'automne. *Ornithogallum autumnale, minus, floribus cæruleis.* Tourn. Il y en a à fleurs bleues, purpurines & blanches. On en trouve aux environs de Paris, & dans les collines de Tholonet & du grand Cabrié près d'Aix.

La quatrième est la Jacinthe étoilée. *Ornithogallum bifolium germanicum cæruleum.* Tourn. 380. On en voit dans les bois sur la côte sainte Catherine près de Nanci, & en Alsace.

La cinquième est le petit Ornithogalle d'automne à

fleurs bleues. *Ornithogallum autumnale minus floribus cæruleis.* Tourn. 381. Cette eſpèce ſe trouve ordinairement dans les lieux ſecs & ſablonneux.

La ſixième eſpèce eſt l'Ornithogalle de Montpellier. *Ornithogallum ſpicatum Monſpelienſe lacteo flore.* Bot. Monſp. Il croît aux environs de Montpellier.

OROBANCHE.

L'OROBANCHE eſt une plante dont les racines ſont bulbeuſes, groſſes comme le pouce, arrondies, formées en cone, écailleuſes, & noires en-dehors, blanchâtres ou jaunâtres en-dedans, tendres, empreintes d'un ſuc viſqueux & amer : en ſe ſéchant elles deviennent dures comme de la corne ; elles pouſſent une tige haute d'environ un pied & demi, droite, arrondie, d'un rouge jaunâtre, velue, fiſtuleuſe & fragile ; elle ne porte que des feuilles avortées & ſpongieuſes, leſquelles ſe corrompent en peu de temps : ſes fleurs ſont velues, purpurines ou jaunâtres, odorantes ; chacune d'elle eſt, ſelon M. Tournefort, un tuyau évaſé & taillé en maſque d'une manière groteſque : à cette fleur ſuccède un fruit oblong, qui s'ouvre en deux coques remplies de ſemences très-menues & blanchâtres.

Cette plante ſe nomme chez les Botaniſtes, *Orobanche major caryophillum olens.* Tourn. *Orobanche caule ſimpliciſſimo pubeſcente, ſtaminibus ſub exſertis.* Linn. *Sp. plant.* 82. Grande Orobanche. On en trouve à Montreuil-ſur-mer en Picardie, aux environs de Paris, d'Aix en Provence, de Montpellier, aux lieux nommés Grammont, la Valette Caſtelnau, en Alſace, dans le bois de Brunehault auprès d'Eſtampes, dans l'Orléanois aux environs d'Ambert, de Chanteau, Charbonnière & proche Tutelle ; en Lorraine à une lieue de Ravon-l'Etape, ſur la route qui conduit à S. Diez, dans les bois

au-dessus de Custine & en Puvenelle & le bois de Pont-à-Mousson, & auprès d'Etauches en Champagne, & dans la Bourgogne.

On trouve encore en France d'autres espèces d'Orobanche : la première est celle qu'on nomme Orobanche puante. *Orobanche major fœtidissima sylvæ Bononiensis.* Vaillant. C'est une variété de celle dont il est question dans cet article : elle vient dans le bois de Boulogne aux environs de Paris, dans celui de Brunehaut auprès d'Estampes ; dans l'Orléanois,

La seconde espèce est nommée chez les Botanistes : *Orobanche majore flore.* Pin. Elle vient dans le bois de Boulogne, suivant M. Vaillant.

La troisième espèce, qui est une variété de la seconde, est surnommée par Vaillant : *Orobanche majore flore flavescente.* Vaill. Elle est commune entre l'étoile de la grande avenue & la porte Maillot, aux environs de Paris.

La quatrième espèce est l'Orobanche rameuse : *Orobanche ramosa, floribus purpurascentibus.* Pin. On ne trouve guères cette plante que dans les chenevières ; elle se voit aux environs de Paris, & d'Aix, à Mauret, Moulières & Beauregard ; on en voit aussi aux environs d'Estampes, dans l'Orléanois, dans l'Alsace, la Lorraine, dans le Languedoc aux lieux nommés Lattes & Laverne.

La cinquième espèce qui est une variété de la précédente, a la fleur bleue. *Orobanche ramosa floribus cæruleis.* Pin. On en trouve dans les chenevières des environs de Paris ; j'en ai vu dans celles de la Lorraine, sur-tout aux environs de Custine : M. Mappus rapporte qu'on en rencontre aussi dans l'Alsace, & M. Garidel, aux environs d'Aix, à l'entrée d'un petit bois nommé de la Magdelaine.

La sixième espèce, autre variété de la quatrième, est à fleurs blanches. *Orobanche ramosa floribus subalbidis.* Pin. On en trouve aux environs de Paris ; & en Alsace.

La ſeptième eſpèce eſt l'*Orobanche purpurine de Montpellier : Orobanche magna purpurea Monſpeſſu-lana.* Bot. Monſp. On la voit aux environs de Montpellier, à Grammont, la Valette, Caſtelnau.

L'Orobanche eſt une plante paraſite ; elle ſe nourrit du ſuc des autres plantes : M. Guettard a très-bien expliqué le méchaniſme de ces plantes paraſites, dans un mémoire qu'il a lu à l'académie royale des ſciences en l'année 1746; nous renvoyons à ce mémoire. Nous avons d'ailleurs détaillé à l'article de la Clandeſ-tine le méchaniſme de cette plante ; celui de l'Orobanche y a beaucoup de rapport, c'eſt pourquoi nous n'en parlerons pas ici.

L'Orobanche ſéchée & pulvériſée eſt propre pour la colique venteuſe ; la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſ-qu'à un gros. On prétend que cette plante met le taureau en rut, quand il en a mangé, c'eſt pourquoi on la nomme auſſi Herbe du taureau.

OROBE.

L'OROBE eſt une plante dont la racine eſt rameuſe & blanchâtre ; ſes tiges ſont ſimples, hautes d'un pied, foibles, anguleuſes, liſſes, rameuſes ; ſes feuilles ſont alternes, aîlées & ovales, dont les folioles ſont petites, pétiolées & entières ; ſes ſtipules ſont au nombre de deux en forme de flêche ; ſes fleurs ſont axillaires, pédunculées, raſſemblées en eſpèces de grappes, papilionacées, dont l'étendard eſt cordiforme, terminé en demi-cylindre, plus long que le calice ; les aîles ſont oblongues, droites, unies enſemble, à-peu-près de la longueur de l'étendard, la carêne inférieurement diviſée en deux, aiguë, relevée, renflée dans ſon milieu ; le calice monophille, tubulé, obtus à ſa baſe, à cinq dentelures. Son fruit eſt un légume cylindrique, long,

pointu à son sommet, uniloculaire, bivalve, renfermant plusieurs semences orbiculaires. Cette plante se nomme *Orobus sylvaticus purpureus vernus*. Pin. *Orobus vernus*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans nos bois, dans les terreins froids & secs.

Nous en avons encore en France trois autres espèces : la première se nomme Orobe à feuilles de vesce; *Orobus sylvaticus viciæ foliis*. Pin. 352. On la trouve dans les bois qui croissent sur les montagnes. La seconde vient dans les Pyrénées, & s'appelle *Orobus Pyrenaicus foliis nervosis*. Tourn. La troisième est commune en France; c'est celle à laquelle on a donné le nom d'*Orobus sylvaticus nostras*. Act. Paris. 1706.

La semence de l'Orobe est résolutive, déterfive & apéritive : M. Ritterus, médecin à Nuremberg en fait un grand usage dans les rhumatismes gouteux; il assure qu'une pincée d'Orobe prise en guise de thé, produit des effets très-sensibles dans l'espèce de rhumatisme qui attaque les lombes, & que l'on nomme *Lumbago*. La farine qu'on tire de la semence de l'Orobe est une des quatre farines résolutives : les racines cuites de cette plante sont bonnes à manger & nourrissantes, on en peut faire du pain.

ORONGE.

L'ORONGE est une espèce de Champignon qu'on trouve dans plusieurs de nos provinces & aux environs de Paris; il se nomme *Agaricus coccineus*. Linn. Il est bon à manger; il s'emploie dans les ragoûts; on le cuit aussi sur le gril. *Voyez art. Champignon.*



ORPIN.

L'ORPIN, la Reprise, la Joubarbe des vignes, la Graſſette, la Féve épaiſſe, eſt une plante pérennelle, dont la racine eſt charnue, à tubercules blancs; ſa tige paroît auſſitôt que les feuilles, ce qui la diſtingue des Joubarbes; cette tige s'élève d'un pied & demi, eſt courbée, cylindrique, ſolide, avec quelques rameaux revêtus de feuilles; ſes feuilles ſont oppoſées, droites, très-épaiſſes, charnues, en forme de coin, ſucculentes, quelquefois crénelées en leurs bords, très-entières; ſes fleurs & ſes fruits ſont ſemblables à ceux de la Joubarbe. *Voyez cet art.* On nomme cette plante *Anacampſeros, vulgo faba craſſa.* J. B. *Telephium vulgare.* Pin. *Sedum anacampſeros.* Linn. Elle croît dans les terreins pierreux & dans les vignes.

Il y a une autre eſpèce d'Orpin qui croît ſur les Alpes, & qu'on nomme *Anacampſeros radice roſam ſpirante.* Tourn. *Rhodiola roſea.* Linn. Sa racine eſt fuſiforme, ayant l'odeur ſemblable à celle de la roſe; ſa tige eſt herbacée, ſimple, ſucculente; ſes feuilles ſont ſeſſiles, ſimples, entières, épaiſſes, ſucculentes, dentées au ſommet en manière de ſcie, ovales, lancéolées; ſes fleurs ſont en faiſceaux au ſommet des tiges, roſacées, mâles & femelles ſur des pieds différens; les fleurs femelles ont quatre pétales égaux au calice; ceux des fleurs mâles ſont deux fois plus longs; les uns & les autres ont quatre nectars droits, échancrés, plus courts que le calice; ſon fruit eſt à quatre capſules en forme de cornes applaties, univalves, s'ouvrant en dedans, & contenant des ſemences nombreuſes & ſous-orbiculaires.

Les racines & les feuilles de la Joubarbe des vignes ſont employées dans la médecine; on s'en ſert avec ſuccès pour les coupures, comme celles de la grande

Consoude ; appliquées extérieurement sur les tumeurs, elles en avancent la suppuration : on les applique avec succès sur les panaris, après les avoir auparavant fait amortir sur la braise, & les avoir écrasés : elles conviennent aussi pour les hernies, les blessures & les décoctions astringentes & rafraîchissantes ; elles font partie de l'eau vulnéraire : on écrase les racines de cette plante, on les fait cuire avec du beurre frais, & on les réduit en onguent qu'on applique sur les hémorrhoïdes lorsqu'elles sont enflammées. Quelques auteurs anciens assurent que son eau distillée, prise intérieurement pendant longtemps, est utile contre les plaies & les ulcères internes. Cette propriété paroît douteuse.

La racine de l'Orpin rose est céphalique & astringente : on l'emploie aussi pour cet effet dans les décoctions astringentes ; on la pile, on la fait bouillir dans de l'eau de rose : on l'applique sur le front pour guérir les maux de tête occasionnés par les coups de soleil.

ORTIE.

L'ORTIE, la grande Ortie, l'Ortie grièche, est une plante dont la racine est rameuse, fibreuse & jaunâtre : ses tiges sont hautes de deux ou trois pieds, quarrées, cannelées, roides, hérissées de poils, creuses, rameuses, feuillées ; toutes les parties de cette plante sont couvertes de poils articulés, figurés en alène, piquans, & qui causent des inflammations sur la peau ; ses feuilles sont opposées, pétiolées, simples, entières, cordiformes ; ses fleurs sont au sommet, axillaires, en forme de grappes, apétales, mâles ou femelles sur le même pied ; les mâles sont composées d'un pistil, renfermé dans un calice oval, concave, droit, divisé en deux parties : sa semence est solitaire, ovale, obtuse, luisante, un peu applatie, renfermée dans le calice qui s'est contracté.

Cette plante se nomme *Urtica urens maxima.* Pin. *Urtica dioica.* Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les jardins & aux bords des champs.

On trouve en Provence & en Languedoc une espèce d'Ortie qui est annuelle, qu'on nomme Ortie Romaine: *Urtica urens pilulas ferens.* Pin. Sa racine est fibreuse & jaunâtre; sa tige a ordinairement jusqu'à un pied de haut, quelquefois quatre; elle est ronde, foible, rameuse, avec quelques poils piquans; ses feuilles sont opposées, lancéolées, lisses, très-entières, profondément dentées; ses fleurs sont en grappes, deux à deux & axillaires; les mâles sont sur des pieds différens des femelles: on voit à la campagne & dans nos jardins, une petite Ortie qu'on nomme *Urtica urens minor.* Pin.

Les racines & les grappes de fleurs de l'Ortie sont apéritives; on les emploie avec succès dans les tisanes & les apozèmes qu'on ordonne dans la gravelle & dans la rétention d'urine; on en fait aussi une conserve pour la même fin. Le suc d'Ortie est un excellent remède pour le crachement de sang & les hémorrhagies; la dose est depuis deux onces jusqu'à quatre, ou seul un peu tiéde, ou mêlé avec partie égale de bouillon: l'infusion théiforme de feuilles d'Ortie est très-bonne pour purifier le sang, pour la goutte & le rhumatisme. Elle est aussi très-utile en gargarisme pour les maux de gorge; les racines d'Ortie confites au sucre font expectorer, & conviennent dans la vieille toux, l'asthme, la pleurésie, sur-tout si on y applique les feuilles en cataplasme sur le côté; on en fait aussi boire le suc pour les mêmes maladies. La tisane d'Ortie est bonne dans les fièvres malignes, la rougeole & dans la petite vérole.

Plusieurs médecins anciens & modernes se sont servis des Orties pour ranimer les parties desséchées & paralytiques, en les faisant frapper avec un paquet d'Ortie; quelques-uns croient que l'Ortie est l'antidote de la ciguë & de la jusquiame.

Le cataplasme d'Ortie est émollient & résolutif; il convient très-bien aux goutteux, il les soulage, & dissipe quelquefois les loupes & les tumeurs froides. Un gros & demi de semence d'Ortie en poudre subtile, prise dans un verre de vin chaud, est un bon remède pour chasser les vents de l'estomac, au rapport de Clusius.

L'Ortie récemment cueillie est très-bonne pour conserver la viande & la volaille qu'on en enveloppe. On en tiroit autrefois du fil dont on faisoit de la toile qu'on disoit être propre à guérir la ladrerie: ce fil étoit employé aux mêmes usages que celui du chanvre & du lin.

L'Ortie hachée menu & mêlée avec du son, donne de la vigueur aux dindonneaux.

ORVALE.

L'ORVALE, l'Ormin, la Toute Bonne, la Schlarée, est une plante dont la racine est longue, ligneuse, garnie de fibres; ses tiges sont hautes de deux coudées, de la grosseur du petit doigt, rameuses, quarrées, nouées & lanugineuses: ses feuilles sont opposées deux à deux, vertes, oblongues, velues, & plus petites à mesure qu'elles approchent des sommités: ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, & sont disposées en longs épis, & comme par anneaux, d'une seule pièce, en gueule, bleuâtres, dont la lèvre supérieure est longue, grande, coupée en faucille, & renferme un pistil grêle, recourbé & un peu saillant, de même que deux étamines; la lèvre inférieure est divisée en trois parties: le calice qui soutient ces fleurs est fait en cornet dentelé, & est divisé en cinq petites pointes; il se change en une capsule oblongue, panchée vers la terre, qui renferme des semences menues, noirâtres & presque rondes: cette plante fleurit pendant l'été.

Les Botanistes la nomment *Horminum schlarea dictum.*

dictum. Pin. 238. *Salvia foliis oblongo cordatis, ferrato crenatis, floralibus calice longioribus*. Hort. Cliff. 12. Cette plante croit naturellement aux environs de Montpellier : elle fe cultive auffi dans les jardins fans beaucoup de peine ; on la multiplie de femences : on coupe en automne les tiges à rafe terre ; elle repouffe du pied.

L'Ormin guérit les ophtalmies ; on tire de fa graine, par la décoction dans l'eau, un mucilage très-bon pour les maladies des yeux ; on prétend que fi on introduit cette graine dans l'œil, elle fait fortir les corps étrangers qui s'y trouvent ; elle agit fans doute en les enveloppant par fon mucilage, lorfqu'elle eft amollie. Ordinairement on la mêle avec du miel pour nettoyer les taches des yeux.

Ses fleurs font un fpécifique contre les fleurs blanches & la paffion hyftérique, prifes en décoction intérieurement, ou appliquées extérieurement.

Corbeius rapporte qu'une femme guériffoit les fleurs blanches avec l'onguent fuivant : elle piloit de l'Orvale avec du beurre frais ; elle laiffoit pourrir ce mêlange, enfuite elle le faifoit cuire, & après l'avoir paffé, elle en oignoit les parties de la génération jufqu'au nombril ; elle faifoit manger en même temps à la malade de cette plante.

Ettmuller confeilloit auffi cet onguent pour calmer les douleurs qui furviennent après les accouchemens : Craton le prefcrivoit dans les vapeurs & la paffion hiftérique ; il l'affocioit alors avec la gomme taumaque, & le faifoit appliquer fur le nombril ; ce remède ne le cède pas au caftoreum.

F. Hoffman attribue à cette plante une vertu antifpafmodique ; elle eft très-bonne dans les coliques & les maladies des nerfs ; on ordonne dans ces cas fon eau diftillée, ou fa décoction ; on en fait auffi des lavemens pour le même ufage.

On prétend pareillement que fa décoction dans l'eau

ſimple réſout les tumeurs. La plante en général eſt aſſoupiſſante, carminative & bonne contre les fièvres tierces : les anciens en mettoient dans le vin pour le rendre aphrodiſiaque. Les Anglois, ſuivant J. Ray, font avec les feuilles de cette plante, des œufs, de la crême, & un peu de farine, une eſpèce de gâteau qu'ils font frire dans la poëlle & ſervir au deſſert : ſi on en croit Schwenckfeld, cette plante eſt auſſi anti-épileptique ; miſe en poudre, on l'emploie comme ſternutatoire.

En Allemagne on ſe ſert de l'Orvale, tant de ſes feuilles que de ſa fleur, pour falſifier le vin : les habitans du Nord s'en ſervent auſſi pour faire la bière ; ils la ſubſtituent au houblon dans les années de diſette ; la bière en eſt plus forte, & enivre plus facilement : Tragus prétend que le vin qu'on a fait fermenter avec l'Orvale, eſt très-bon aux eſtomacs froids, mais il cauſe des peſanteurs de tête par ſon odeur trop forte.

Il y a pluſieurs autres eſpèces d'Ormin, que la plupart des auteurs mettent au rang des ſauges : nous en parlerons à l'article *Sauge* ; le plus commun eſt l'Ormin des prés ; on en voit preſque partout : *Schlarea pratenſis*. Cette plante, ainſi que celle dont il a été queſtion plus haut, peuvent former de belles touffes dans les parterres, au ſecond rang ; elles donnent au commencement de l'été des épis de fleurs en gueule, d'un bleu foncé ; on en voit des variétés en pourpre, en roſe & en blanc. Avant de finir, nous ajouterons que le ſuc & les feuilles ſéches de cette plante, trempées quelque temps dans du vin chaud, s'emploient avec ſuccès pour les ulcères.

OSEILLE.

L'OSEILLE eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe, longue, jaunâtre & amère ; elle pouſſe des feuilles alternes, oblongues, à oreilles du côté qu'elles tien-

nent à leur queue, vertes, luisantes, & remplies d'un suc acide : sa tige est cannelée, & monte à la hauteur d'un pied & demi, portant en ses sommités des fleurs sans pétales. J. Ray observe que dans cette espèce de plantes il y a des fleurs stériles & d'autres fertiles : les fleurs stériles ne portent point de fruit, & le pistil de celles qui sont fertiles se change en une graine triangulaire, de couleur de châtaigne & luisante.

Cette plante fleurit en juin & juillet, & se nomme *Acetosa sativa, acetosa pratensis*. Pin. 114. Tourn. 502. *Rumex floribus dioicis, foliis oblongis sagittatis*. Linn. *Sp. plant*. 481.

On la cultive comme potagère dans tous les jardins du royaume : elle est très-commune en Auvergne, au Mont d'Or vers le nord; on en voit à Lattes, Selles-neuve & Castelnau aux environs de Montpellier; elle se trouve aussi communément sur les collines de Montaiguez & du Prignon aux environs d'Aix; les Provençaux la nomment *Aigretto*.

On en voit encore de plusieurs autres espèces : la première se nomme *Acetosa arvensis lanceolata*. Pin. 124. On en trouve aux environs d'Aix, dans la Lorraine aux bords des champs, parmi les bleds; dans les terreins sablonneux de Clery & de S. Laurent-des-Eaux dans l'Orléanois : elle est aussi très-commune dans les sables des environs de Brières-les-Scellés, des fauxbourgs S. Pierre & S. Martin d'Estampes, à Castelnau, Montferrier & à la Verune aux environs de Montpellier, où on l'appelle l'*Agretto saoüvage*; on en voit aussi aux environs de Paris & en Alsace.

La seconde espèce se nomme *Acetosa lanceolata, angustifolia, repens*. Pin. 114. On en découvre aux environs de Paris dans la plaine de Séve, de Neuilly, dans le bois de Boulogne, & en Provence aux environs d'Aix.

La troisième espèce est l'*Acetosa rotundifolia alpina*. Pin. 55. Il y a des rochers au Mont d'Or en

Auvergne, qui sont couverts de cette plante; elle vient aussi à Murat, sur les ruines du Château; on en voit pareillement en Alsace.

La quatrième est l'Oseille ronde des jardins. *Acetosa rotundifolia hortensis*. Tourn. 503. Elle se cultive dans les jardins.

La cinquième se trouve dans les bois de Clugni, de Lucienne, de Fontainebleau: *Acetosa sylvatica, subincana & villosa*. Vaill.

La sixième se nomme *Acetosa minor erecta, lobis multifidis*. Vaillant. On en voit aux environs de l'hermitage de la Magdelaine, dans la forêt de Fontainebleau.

La septième est la grande Oseille des bois. *Acetosa montana maxima*. Pin. 114. On trouve cette espèce sur les hautes montagnes des Vosges.

La huitième & dernière espèce se voit dans les montagnes du Dauphiné, du Bugey & dans les Alpes; Linneus nomme cette espèce *Rumex digynus*.

On remarque sur l'Oseille différentes sortes d'insectes: le premier est un puceron qu'on nomme puceron de l'Oseille. *Aphis acetosæ, atra, fascia transversa viridi*. Geoff. 496. Il est tout noir, à l'exception d'une large bande verte transversale, qui est sur le milieu de son corps.

Le second insecte est la chenille d'une phalène nommée l'ensanglantée: *Phalæna pectinicornis, elinguis, alis deflexis luteo rubris, fascia duplici transversa sanguinea*. Geoff. 426. Les antennes & le corps de cette phalène sont de couleur brune, ses aîles sont jaunâtres: les supérieures ont de plus en dessus deux bandes transverses rouges, outre leur bord inférieur, qui est de même couleur; les inférieures n'ont que leur bord rouge: en-dessous, les supérieures sont toutes jaunes, sans bandes, & les inférieures ont une bande transverse rouge.

Le troisième insecte est la chenille de la phalène nom-

mée *Lambda*. Comme cette chenille se trouve pareillement sur l'Aurone, nous en avons parlé à cet article.

La culture de l'Oseille n'est pas difficile ; elle se plaît en toute sorte de terreins ; on la séme depuis le mois de mars jusqu'au mois d'août ; on feroit néanmoins mieux de ne la semer qu'au mois de mai ; elle est moins sujette à périr par les gelées du printemps, ou à être mangée par les loches, sur-tout si on la séme en terre forte.

On la séme ou en planches, ou en bordures autour des quarrés ; elle réussit cependant mieux en bordures ; si on repique les tiges à huit ou dix pouces de distance l'une de l'autre, elles profitent très-bien.

Il faut avoir soin que la terre qu'on destine à cette plante soit bien préparée, bien meuble & saine, car sa semence est si fine, que pour peu qu'il y ait de mottes ou de pierrailles, elle ne léve que par places. Pour la semer, soit en bordure, soit en place, on fait de petits rayons légérement creusés, on y répand la graine le plus également qu'on peut, & fort claire, on les recouvre ensuite d'un pouce de terre, & par dessus un pouce de terreau ; le quinzième jour la plante paroît, on farcle pour lors les mauvaises herbes, ayant la précaution de l'arroser souvent dans les temps de sécheresse ; quelque temps après on l'éclaircit, elle en vient plus belle : on la coupe six semaines après ; plus elle est coupée, plus tendre est sa feuille ; il faut la couper près de terre, & même l'arracher quand on en a besoin. Ses feuilles qui sont principalement d'usage, poussent sans discontinuer jusqu'aux gelées ; pour lors il faut la couper à fleur de terre, & couvrir entièrement les planches de terreau, elle en vient plus belle & plutôt au printemps suivant. Lorsqu'elle commence à pousser au mois de février, il faut la couvrir avec de la paille séche dans les jours de gelée, pour l'empêcher de brûler.

Cette plante se conserve dix ou douze ans, pourvu qu'on ait soin de lui couper la tête quand elle commence

à vieillir ; elle repousse ainsi de nouveaux drageons qui la rajeunissent.

On recueille la graine d'Oseille au mois de juillet ; on la coupe quand le calice a passé du verd à un rouge brun, & on l'étend sur un drap au soleil pendant quelques jours pour se perfectionner : quand elle est séche on la tire à poignée autour de la tige, on la vanne ensuite ; cette semence se conserve deux ans.

Lorsqu'on veut réchauffer l'Oseille pour en jouir pendant l'hiver, on dispose les planches de deux pieds de large seulement ; on fouille à côté d'elles des tranchées d'un pied ou quinze pouces de largeur, sur deux pieds de profondeur ; on les remplit de fumier chaud, on le change tous les quinze jours depuis la mi-novembre jusqu'à la fin de janvier ; dans les temps de gelée & de neige, on tient les planches couvertes de fumier sec, qu'on retire dès que le temps s'adoucit, ou que le soleil se montre.

On replante encore l'Oseille sur couche dès la Toussaint ; elle produit plus promptement & plus abondamment, on la couvre de cloches, & on lui donne de l'air de temps en temps.

On attribue à l'Oseille une vertu résolutive, maturative, & propre à procurer la suppuration ou la résolution, suivant la nature de l'humeur qui forme la tumeur qu'on veut dissiper ; on la fait cuire sous la cendre ou avec du saindoux, & on en forme des cataplasmes. Ses racines sont apéritives ; on les prescrit dans les tisanes rafraîchissantes ; elles donnent à l'eau une couleur rougeâtre : ses feuilles ne sont pas moins rafraîchissantes ; elles tempèrent la bile, calment la soif & l'effervescence du sang, excitent l'appétit, résistent à la pourriture, & sont propres dans les fièvres bilieuses & le scorbut, en les prenant intérieurement. Sa semence est cordiale & adoucissante, elle arrête le dévoiement & la dissenterie. M. Adanson recommande les feuilles d'Oseille dans toutes les maladies qui ont

pour cauſe un alkali ſpontané. Bartholin rapporte que les peuples de la Groënlande font uſage des feuilles d'Oſeille & de cochlearia dans des bouillons d'avoine ou d'orge, pour les maladies ſcorbutiques. Ces mêmes feuilles d'Oſeille, miſes dans du vinaigre & mangées le matin à jeun, ſont un préſervatif contre la peſte, ſuivant quelques auteurs : leur décoction, à ce qu'on dit, eſt excellente contre la morſure des chiens enragés ; il faut en boire tous les jours pluſieurs fois, & en laver la plaie, qu'on enveloppe avec la feuille juſqu'à ce qu'on ſoit guéri. La même décoction, à la doſe d'une pinte par jour, fait paſſer la jauniſſe. Platerus fit boire avec ſuccès la tiſane d'Oſeille avec le jus de grenade à un phrénétique. M. Chomel dit que la ſemence d'Oſeille peut entrer dans les émulſions apéritives rafraîchiſſantes, à la doſe de deux gros ſur une chopine de liqueur. Rivière rapporte une obſervation ſur la réſolution d'un ganglion au genou, ſans aucune ſuppuration, par un cataplaſme fait de feuilles d'Oſeille cuites ſous la cendre, mêlées auſſi avec la cendre, & appliquées ſur la tumeur.

On fait avec l'Oſeille 1° des eaux diſtillées ; 2.° une conſerve de ſes feuilles ; 3.° du ſirop avec ſon ſuc & égale quantité de ſucre ; 4° un extrait ; 5° enfin on en tire un ſel fixe & eſſentiel. On donne le ſuc aux animaux à la doſe d'une demi-livre, & la racine à celle de deux onces, en décoction. On ſe ſert de l'Oſeille comme aliment.

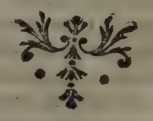
On peut la conſerver pour l'hiver de la manière ſuivante : on fait cueillir ſur la fin d'août ou de ſeptembre toutes les herbes néceſſaires, telles que l'Oſeille, qui doit compoſer le tiers ou la moitié au plus de la quantité, la poirée, la laitue, l'épinars, le pourpier, le perſil & le cerfeuil, dont il faut quantité égale, avec un peu de ciboule ; on fait éplucher & laver à pluſieurs eaux toutes les herbes, on les laiſſe égouter & ſécher un certain temps, après quoi on les hache groſſièrement ; on les fait cuire ſans eau dans une marmite, qu'on remplit

jusqu'aux bords, en les pressant le plus qu'on peut : on les remue pendant qu'elles cuisent, & quand elles le sont suffisamment, on les met dans des pots qu'on remplit à un pouce près ; on coule par-dessus du beurre fondu ou de l'huile d'olive à l'épaisseur d'un pouce ; par ce moyen on les conserve parfaitement pendant l'hiver.

La feuille d'Oseille, outre ses propriétés médecinales & alimenteuses a encore d'autres vertus : elle lève les taches d'encre sur le linge ; elle dérouille le cuivre, le fer, & sert à polir ce dernier métal ; employée avec le sable, elle décrasse parfaitement le verre, & colore les parquets neufs.

OSIER.

L'OSIER est une espèce de saule qui croît aux environs de Paris, & qu'on nomme *Salix vitellina.* Voyez pour la description, *art. Saule.* Les branches de cet arbrisseau sont très-pliantes ; on s'en sert pour accoler les seps de vignes & pour palisser les arbres fruitiers ; fendues en trois, on en fait des prêtes pour relier les cerceaux des futailles : l'Osier s'emploie aussi aux ouvrages de vannerie ; pour les ouvrages propres, il le faut dépouiller de son écorce, qui sert aux jardiniers à lier les greffes en écusson.



PALIURE.

LE PALIURE, le Porte-chapeau, *en Provençal*, le Dur-naveau, *en Languedocien* lous Capelets, eſt un arbriſſeau fort joli, dont la racine eſt ligneuſe & rameuſe; ſes tiges ſont horiſontales, recourbées, armées à leur inſertion d'épines inégales, droites ou crochues; ſes feuilles ſont alternes, pétiolées, ovales, entières, preſque dentées, marquées en-deſſous par trois nervures, d'un verd clair; ſes fleurs ſont portées ſur des pédoncules ſolitaires, diſpoſés le long des rameaux, à l'aiſſelle des feuilles; elles ſont compoſées d'un calice en forme de poire, diviſé par les bords en cinq parties fort évaſées. Dans les échancrures on apperçoit cinq petits pétales en forme d'écailles, au-deſſous deſquels ſortent cinq étamines, chargées de ſommets aſſez gros; le piſtil eſt compoſé d'un embryon applati, de la forme d'un dôme orné de gaudrons, du milieu duquel s'élèvent trois ſtiles couronnés de ſtigmates obtus. L'embryon devient un fruit applati, ou une baie, diviſée en trois loges qui contiennent trois ſemences: cette baie eſt bordée à l'extérieur d'une membrane aſſez large, diſpoſée en rond; ce qui lui donne la forme d'un bouclier, ou d'un chapeau, dont les aîles ſont rabattues, d'où eſt venu à cet arbriſſeau le nom de Porte-chapeau.

Il ſe nomme chez les Botaniſtes *Paliurus*. Dod. *Rhamnus paliurus*. Linn. Il croît naturellement dans les haies de la Provence & du Languedoc, & ſe cultive en plein air dans pluſieurs autres provinces de la France: on l'y élève de ſemences; il ſupporte très-bien les hivers, & ſeroit très-bon pour faire des haies; ſes épines incommodent beaucoup ceux qui en approchent de trop près; les oiſeaux ſe nourriſſent de ſon fruit; il eſt très-diurétique, & facilite l'expectoration dans l'aſthme humide;

ſa ſemence paſſe pour un ſpécifique contre la pierre & la gravelle; ſa racine, ſes tiges & ſes feuilles priſes en décoction, arrêtent le flux de ventre; on pile toute la plante, excepté le fruit, & on l'applique en cataplaſme, pour les cloux, les furoncles & autres tumeurs de ce genre, qui s'élèvent à la ſuperficie de la peau.

PANAIS.

Le PANAIS, le Paſtenade, eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme; ſa tige eſt herbacée, haute de trois ou quatre pieds, cannelée, creuſe & rameuſe; ſes feuilles ſont alternes, amplexicaules, ſimplement aîlées; ſa fleur eſt roſacée, en ombelle, ayant cinq pétales lancéolés, recourbés, ſans enveloppe générale ni particulière; l'ombelle générale eſt plane, compoſée de pluſieurs rayons, ainſi que la particulière: ſon fruit eſt comprimé, applati, elliptique, diviſé en deux ſemences preſqu'applaties des deux côtés, & bordées d'une membrane. Cette plante ſe nomme *Paſtinaca ſativa latifolia.* Tourn. *Paſtinaca ſativa.* Linn. Elle eſt bis-annuelle, & ſe cultive dans les jardins potagers.

La culture du Panais n'a rien de différent de celle de la carotte; on le ſéme également en deux ſaiſons. *Voyez art. Carotte.*

Le Panais eſt peu d'uſage dans la médecine, cependant ſa ſemence eſt carminative & diurétique; on peut l'employer à la même doſe que l'anis, avec toutes les autres ſemences chaudes mineures, dont on ſe ſert pour diſſiper les vents & les vapeurs, pour appaiſer la colique, & pour arrêter le flux de ventre. Sa racine eſt d'un grand uſage dans la cuiſine; on l'emploie pour les ſoupes & pour les jus; ſon goût douceâtre plaît à quelques perſonnes, mais non pas au grand nombre; on prendra garde qu'il y a une eſpèce de nerf dans le cœur de la

racine qu'il faut ôter en la coupant, parcequ'il est désagréable de le rencontrer en mangeant cette racine.

La racine de Panais ne craint rien des gelées ; on n'en met par conséquent dans la serre que ce qu'il en faut pendant la grande rigueur de l'hiver ; mais au mois de mai il faut en arracher la quantité dont on a besoin pour donner de la graine, & les replanter tout de suite comme les carottes, à un pied ou dix pouces de distance ; on choisit les plus belles ; lorsqu'ensuite au mois de juillet les tiges sont à-peu-près à leur hauteur, on fait très-bien de les soutenir avec des échalas auxquels on les lie, sans quoi le vent les renverse & les ruine. La graine mûrit à la fin d'août, & n'est bonne que pendant le cours de la première année, je veux dire pour les deux semences de mars & de septembre.

On trouve dans les endroits arides de la France une espèce de Panais sauvage, qu'on nomme *Pastinaca sylvestris latifolia*. Pin. C'est la semence de cette espèce dont on fait usage par préférence à la cultivée, lorsqu'on l'ordonne en médecine.

Les auteurs Anglois disent que le Panais est une bonne nourriture pour le bétail : en Bretagne on en nourrit les cochons pendant tout l'hiver ; dans la disette de fourrage on donne des Panais aux vaches, ce qui leur procure plus de lait, dont on fait de meilleur beurre : on prétend que les chevaux qui mangent des racines de cette plante deviennent mous, qu'ils fondent, & que leur vue & leurs jambes sont bientôt ruinées.

PANICAUT.

LE PANICAUT, le Chardon-Roland, le Chardon à cent têtes, le Chardon-roullant, est une plante dont la racine est de la grosseur d'un doigt & fort longue, assez molasse ; son écorce extérieure est d'un brun noi-

râtre ; sa substance intérieure est blanche : on apperçoit dans son milieu une espèce de corde solide, qui régne dans toute sa longueur : la tige de cette plante est blanche, cannelée, pleine de moëlle, parsemée de nœuds, rameuse, haute d'un pied & demi ou de deux : de ses feuilles les unes naissent attachées à la racine par de longs pédicules ; elles sont épaisses, d'un verd blanchâtre, & comme triangulaires : les autres embrassent entièrement ou en partie la tige par leurs bases ; les unes & les autres sont dures, vertes, larges, assez amples, découpées profondément des deux côtés en lanières, garnies dans leurs crénelures de pointes roides : ses fleurs naissent en grand nombre sur des têtes rondes ; elles sont rosacées, composées de cinq pétales blancs, & d'un pareil nombre d'étamines de même couleur, portées sur un calice oblong & à cinq pointes, qui se changent en deux graines oblongues, quelquefois quarrées, d'autres fois applaties ou triangulaires, blanches & fort menues. Cette plante fleurit au mois de juillet & d'août ; lorsqu'elle est mûre, elle s'arrache facilement par la violence du vent qui l'emporte à travers les champs, de sorte qu'on prend quelquefois ce Chardon, ainsi voltigeant au gré du vent, pour un lièvre qui est en course.

Le Chardon-Roland se nomme parmi les Botanistes *Eringium vulgare*. Pin. 386. *Eringium foliis amplexicaulibus pinnato laciniatis.* Linn. *Sp. plant.* 337. Ce Chardon croît sans culture par toute la France, le long des chemins, aux bords des champs, aux lieux pierreux & sablonneux. On en voit beaucoup aux environs de Paris, à Albret en Picardie, auprès de Nanci & de Metz, aux environs de Strasbourg, d'Aix, d'Orléans, d'Estampes & de Montpellier.

On remarque sur les côtes maritimes, vers la basse Provence, dans le Languedoc, la Bretagne & le bas Poitou, une autre espèce de Panicaut, qu'on nomme Panicaut de mer : *Eringium maritimum.*

Les racines de Panicaut sont apéritives & diurétiques ; on les emploie dans les bouillons, les tisanes & les aposémes : on les associe quelquefois avec le fer, & quelques fruits d'alkekenge. On met cette racine au nombre des cinq apéritives mineures, qui sont le chiendent, le caprier, la garance, l'arrête-bœuf, & la plante dont il est question : Simon Pauli lui attribue une vertu emmenagogue ; aussi la recommande-t'il pour les femmes, lorsque leurs régles sont tardives & dérangées. Etmuller conseille la décoction de la même plante pour les maladies chroniques. Quelques-uns prétendent aussi que le Chardon-Roland excite à l'amour ; on préfère dans ce cas la graine à la racine. Velscius assure que les racines de Chardon-Roland confites avec miel & sucre, sont très-propres pour la gonorrhée. Si on en croit J. Ray, & après lui Simon Simonius, ancien professeur à Léipsick, la racine de Chardon-Roland, appliquée en forme de cataplasme sur le nombril, est usitée en Italie par les femmes pour empêcher l'avortement : Emmanuel Tonig dit qu'il la faut pour lors faire bouillir dans du vin.

J. Ray attribue aussi à la décoction de cette plante dans du vin, la vertu d'arrêter les pertes des femmes ; on lave avec cette décoction la malade soir & matin, & on applique sur la partie affectée des linges qui en sont imbibés ; ce reméde opère plus par l'efficacité du vin que par la vertu de la plante, qui, prise intérieurement, agit même d'une façon tout-à-fait différente ; il seroit encore plus à propos de faire cuire cette plante dans du vinaigre.

Le même J. Ray dit qu'on commence la lotion ci-dessus prescrite, derrière les oreilles de la malade, ensuite sur le col & tout le long de l'épine, jusqu'à l'*os sacrum*, & enfin sur les flancs. Quelques femmes ont été guéries, dit-il, en trois jours par cette lotion.

Cette plante est aussi diurétique & anti-néphrétique : Mappus assure que sa racine confite avec du sucre, con-

vient dans la phtisie ; elle a une saveur douceâtre comme le panais. Le même auteur dit, d'après Garidel, que la semence de Chardon-Roland, cuite dans de l'eau avec de l'alun, teint en jaune. Quand on ordonne la décoction de cette plante fraîche aux animaux, c'est à la dose de trois onces sur une livre de liqueur appropriée.

On trouve sur le Panicaut deux espèces de punaise; la première se nomme punaise rouge à taches triangulaires. *Cimex oblongus niger, thorace, elytrisque rubris, elytrorum extremo macula triangulari nigra.* Geoff. *pag.* 439. Cette espèce a le dessous du corps, la tête, l'écusson, les antennes & les pattes noires, à l'exception des jambes, dont le milieu tire sur le brun & est moins noir : le corcelet est rouge, avec une bande noire transverse, & comme festonée sur le devant ; les étuis, qui sont aussi rouges, ont un peu avant leur extrémité, une espèce d'étranglement où l'on voit une tache noire triangulaire, dont une des pointes regarde la tête ; les aîles sont noires, & sans aucune tache.

La seconde espèce se nomme la punaise chartreuse. *Cimex oblongus, infra niger, supra albo lacteus, antennis crassis anticè porrectis, capite, pedibus antennisque nigris.* Geoff. 460. Cette espèce est noirâtre en-dessous ; tout le dessus de son corps est finement & irrégulièrement pointillé, & il est d'un blanc de lait, à l'exception de sa tête qui est noire : sur le corcelet on apperçoit trois sillons longitudinaux élevés ; de plus on ne voit aucune distinction entre le corcelet & l'écusson, qui sont tout-à-fait joints ensemble : les pattes sont noires ; les antennes, pareillement noires, ont près de la moitié de la longueur du corps ; elles sont grosses, composées de quatre articles ; les deux premiers courts, & le troisième fort long.

PANIS.

LE PANIS, le Panic, eſt une plante dont la racine eſt forte & fibreuſe ; ſes tiges ſont hautes de deux pieds & plus, rondes, ſolides, noueuſes ; ſes feuilles ſont de la longueur & de la forme de celles du roſeau, plus rudes & plus pointues que celles du millet ; ſes fleurs ſont au ſommet, diſpoſées en eſpèce de panicule ou d'épi, compoſé de petits épis raſſemblés, mêlés de poils, portés ſur des péduncules velus ; elles ſont à-peu-près pour les caractères les mêmes que celles du millet. On nomme cette plante *Panicum germanicum, ſive paniculâ minore flavâ.* Pin. *Panicum italicum.* Linn. Elle eſt annuelle & croît dans le Languedoc ; on en voit dans les foſſés de Montpellier ; on la cultive auſſi dans les champs & dans les jardins ; ſa culture eſt la même que celle du millet. *Voyez cet article.*

On fait avec la graine de Panis du pain dans le cas de diſette ; ce pain eſt aſtringent ; on en donne comme médicamens à ceux qui ont la dyſſenterie : dans la Guyenne les gens de campagne font avec de l'eau & du Panis mondé, une bouillie qui leur paroît un mets exquis ; ils en font auſſi avec du lait & du bouillon : les oiſeaux mangent de ce grain comme du millet.

PARIÉTAIRE.

LA PARIÉTAIRE, la Caſſe-pierre, l'Herbe Notre-Dame, eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe, rougeâtre ; ſes tiges ſont hautes d'un ou de deux pieds, rougeâtres, rondes, caſſantes, rameuſes ; ſes feuilles ſont alternes, pétiolées, ſimples, très-entières, lancéolées,

ovales ; ses fleurs sont axillaires, sessiles, rassemblées, apétales, hermaphrodites ou femelles sur le même pied ; la femelle est contenue dans une même enveloppe avec deux hermaphrodites, composées de quatre étamines qui sont placées dans un péryanthe monophille, découpé en quatre parties ; toutes ses semences sont solitaires, ovoïdes, renfermées dans le calice particulier qui est alongé & refermé par ses bords. Cette plante se nomme *Parietaria officinarum & Dioscoridis*. Pin. *Parietaria officinalis*. Linn. Elle est pérennelle & croît sur les murailles humides ; on en voit aussi dans les vignes & les haies ; j'en ai remarqué en quantité dans les rues de Soissons ; on en trouve en France une autre espèce, qu'on nomme *Parietaria minor ocymi folio*. Pin. 121.

M. Boyle, dans son traité *De utilitate philosoph. experim.* dit que la Pariétaire est remplie d'un sel nitreux sulphureux ; Etmuller est du même sentiment : on attribue à cette plante une vertu émolliente, détersive & résolutive ; elle est adoucissante, selon Dioscoride, & un peu astringente : si on en croit Schroder, prise intérieurement, soit le suc, soit sa décoction ou son eau distillée, elle est diurétique, apéritive & propre à inciser les glaires & le flegme visqueux. Ray dit qu'elle est très-bonne pour faciliter l'expectoration dans la vieille toux, & pour s'en gargariser dans les maux de gorge ; mais le cas où elle convient le mieux, c'est lorsqu'il s'agit de procurer l'évacuation des urines ; elle débouche les reins, déterge le phlegme visqueux qui peut se rencontrer dans les uretères, & même chasse le sable & les petites pierres de ces conduits. C'est à cause de sa grande vertu diurétique que les Anglois se servent de son suc pour faire un sirop qu'ils font prendre aux hydropiques : on fait avec ce suc dépuré & épaissi en consistance d'extrait, à la dose d'une demi-livre, la poudre de semence de cumin, à celle d'une livre, la poudre des feuilles & fleurs séches

de

de marjolaine à celle de six onces, un opiat qu'on incorpore avec une suffisante quantité de miel de Narbonne ou de Gatinois; cet opiat est excellent pour les vertiges, pour l'épilepsie des adultes & des petits enfans; il est aussi très-bon pour prévenir les attaques d'apoplexie dans ceux qui en sont menacés, ou même qui en ont eu des atteintes; la dose est d'un gros pour les adultes.

La Pariétaire entre aussi dans les décoctions émollientes & déterſives pour les lavemens; on s'en sert extérieurement pour les maux de gorge, ou inflammations de gosier: à cet effet on fait frire dans du beurre vieux fondu, cette plante coupée en petits brins, & on l'applique chaude sur le devant du col; on fait amortir aussi cette plante dans de l'huile commune, ou dans de l'huile de scorpion, on l'applique ainsi préparée sur les reins ou sur le bas-ventre, à la région de la vessie, pour faire évacuer les urines, dans l'ischurie. Etmuller assure que la semence de Pariétaire pilée, mêlée avec du vinaigre, & appliquée sur les pieds tuméfiés, résout & dissipe la tumeur. Plusieurs se servent de la feuille de Pariétaire pilée & mise dans le conduit de l'oreille pour calmer la douleur des dents; on emploie aussi beaucoup la Pariétaire dans les bains & fomentations émollientes: on en prescrit le suc aux animaux à la dose de six onces chaque fois.

PARNASSIA.

LE PARNASSIA, la Parnassie, le Chiendent du Parnasse, est une plante qui pousse de sa racine des feuilles presque rondes, pointues, assez semblables à celles des violettes, ou plutôt à celles du lierre, mais beaucoup plus petites, d'un verd plus blanchâtre, & n'étant point anguleuses, attachées à des queues longues, rougeâtres;

il s'élève d'entr'elles plusieurs petites tiges longues comme la main, menues, anguleuses, fermes, embrassées vers le bas chacune par une seule feuille sans queue, & portant en son sommet une seule fleur composée de dix pétales blancs, odorans, dont cinq grands & cinq petits; ces derniers sont frangés. Quand cette fleur est tombée, il paroît en sa place un fruit oval, membraneux, rempli de semences oblongues; sa racine est médiocrement grosse, d'un blanc rougeâtre, garnie de plusieurs fibres, d'un goût astringent. Cette plante se nomme *Parnassia palustris & vulgaris*. Tourn. *Parnassia vulgaris*. Linn. Elle croît dans les lieux aquatiques : on en voit aux environs de Paris & d'Estampes; elle les orne vers la fin de l'été par ses belles fleurs; on prétend qu'il y en a une variété à fleurs doubles. Linneus dit que cette plante en fleurissant avertit qu'il est temps de faire les foins; Lémery lui attribue une vertu astringente & rafraîchissante.

PASSERAGE.

LA PASSERAGE est une plante dont la racine est de la grosseur du doigt, napiforme & blanchâtre; ses tiges sont glabres, très-rameuses, remplies de moëlle & hautes de deux coudées; ses feuilles sont alternes, glabres, ovales ou lancéolées, dentées en manière de scie, entières; les caulinaires sont sessiles, les radicales pétiolées : ses fleurs naissent au sommet des tiges; elles sont disposées en plusieurs bouquets axillaires & portées sur des péduncules très-grêles; elles sont cruciformes & semblables à celles du cresson alenois; son fruit est aussi semblable à celui de cette plante, à la réserve de son péricarpe qui est obtus par ses bords, & non échancré au sommet.

Cette plante se nomme *Lepidium latifolium*. Pin.

& Linn. Elle eſt pérennelle, & croît dans les terreins fertiles & ombragés; on en trouve aux environs de Paris entre Montlhéry & Châtre du côté d'Eſtampes, à Orléans, dans les prés de Fenouillères, de la Thomaſſine aux environs d'Aix, au Verdanſon, à Lavaur & Selle-neuve dans le Languedoc.

Il y a encore en France deux autres eſpèces de Paſſerage: la première ſe nomme *Lepidium gramineo folio, ſive iberis.* Tourn. Cette eſpèce ſe trouve dans l'Orléanois le long de la Loire, ſur-tout dans les environs de Nevers & de Saumur; on en voit auſſi aux environs de Montpellier & d'Aix: la ſeconde eſt connue ſous le nom de *Lepidium humile incanum.* Tourn. Cette eſpèce croît aux bords des champs; on en voit en Lorraine: on pourroit encore renfermer dans cet article une autre plante qui vient dans les endroits ſablonneux près de la mer, vers la ſource du Lez, à Prades, à laquelle Lobel a donné le nom de *Thlaſpi minus hortenſe oſyridis folio.* & Linneus celui de *Lepidium ruderale.*

Les anciens n'ont jamais fait uſage de la Paſſerage intérieurement; Dioſcoride l'ordonnoit extérieurement pour la ſciatique & les douleurs de la rate: Parkinſon aſſure que les femmes du comté de Suffolk en Angleterre, ſe ſervent de la décoction de cette plante dans la bière, pour faciliter l'accouchement: M. de Tournefort la croit anti-ſcorbutique, ſtomachale & propre pour l'affection hypocondriaque; on en prépare une teinture avec l'eſprit de vin ou une tiſane pour le même uſage; on applique auſſi ſa racine pilée & mêlée avec du beurre, ſur les endroits où la goutte ſe fait ſentir. Ses feuilles ſéches réduites en poudre, & données à la doſe d'un gros, ſont un puiſſant diurétique: on les donne aux animaux à la doſe d'une demi-once.

PASTEQUE.

Le PASTEQUE ou Melon d'eau eſt une plante annuelle, dont la racine eſt fuſiforme & peu fibreuſe; ſes tiges ſont cylindriques, rampantes, ſarmenteuſes; ſes feuilles ſont palmées, ſinuées, d'un verd plus noir en-deſſus que celles des cucurbitacées, dures au toucher; ſes fleurs ſont axillaires, hériſſées de petites épines, ſemblables à-peu-près à celles de la citrouille, à l'exception que ſa corolle eſt moins large & moins jaune; ſon fruit eſt une pomme preſque ronde, dont la chair eſt rouge & les ſemences ſont noires. On nomme cette plante *Anguria citrullus dicta*. Pin. *Cucumis anguria*. Linn. Elle eſt originaire de la Jamaïque; on la cultive dans les jardins, ſur-tout en Provence: ſa culture eſt la même que celle du melon. *Voyez art. Melon*. Le fruit de Paſteque eſt rafraîchiſſant, mais fade; celui qui vient à Paris n'eſt pas mangeable étant crud, mais on en fait de très-bonnes confitures.

PATATE.

La PATATE, la Pomme de terre, le Topinambour, ſont trois noms, qui quoiqu'ils paroiſſent ſynonymes, ſignifient trois genres de plantes différentes: la Patate proprement dite, eſt un liſeron qui croît ſous la zone torride, & ne peut réuſſir dans nos climats; ainſi quoique l'article concerne la Patate, ce n'eſt pas la Patate proprement dite dont nous parlerons ici. La Pomme de terre, la Truffe ou Patate de Virginie, *en Allemagne*, Grundbir, *en Angleterre* Potatoc, & *en Amérique* Papas, eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges de deux ou trois pieds de hauteur, groſſes comme le doigt,

anguleuſes, un peu velues ; elles panchent de côté & d'autre, & ſe diviſent en pluſieurs rameaux qui partent des aiſſelles des feuilles, qui ſont conjuguées & compoſées de pluſieurs folioles d'inégale grandeur : à l'extrémité de ces rameaux, qui ſont d'un verd terne, il ſort des aiſſelles des feuilles qui y ſont placées, des bouquets de fleurs, formées d'un calice diviſé en cinq parties, & d'un pétale qui repréſente une étoile de couleur gris de lin. Les étamines jaunes & raſſemblées au centre, forment par leur réunion une eſpèce de clou : le piſtil ſe change en une groſſe baie charnue qui devient jaune en muriſſant, & dans laquelle ſe trouve quantité de ſemences. Cette plante pouſſe en terre, vers ſon pied un grand nombre de groſſes racines tubéreuſes, qui reſſemblent en quelque façon à un rognon de veau : ſur la ſuperficie de ces racines on apperçoit des trous, d'où ſortent les tiges & les racines chevelues qui nourriſſent la plante, & qui donnent naiſſance à de nouvelles pommes. Il y a de ces pommes dont la peau eſt d'un rouge de pelure d'oignon ; d'autres ſont d'un jaune pâle, d'autres ſont preſque blanches ; mais la pulpe étant la même, le goût & les propriétés étant à-peu-près ſemblables, on ne peut pas en faire des eſpèces différentes, quoique la couleur de la peau & la forme du fruit varient : il n'y a point de différence caractériſtique dans les feuilles ni dans les parties de la fructification.

Cette plante ſe nomme *Solanum tuberoſum eſculentum*. Pin. *Solanum tuberoſum*. Linn. Elle vient de Virginie : on la cultive en Alſace, en Lorraine, dans le Lyonnois, le Dauphiné & quelques autres provinces de France.

Les feuilles & les tiges de la Pomme de terre ſont réſolutives ; on mange ſes racines, qui ſont la partie uſuelle de la plante, & qu'on nomme vulgairement Pommes de-terre. Elles ſont très-nourriſſantes, légères, & facilitent le ſommeil ; c'eſt un excellent anti-ſcorbutique.

Le Topinambour, la Poire de terre, eſt un autre genre de plante qui forme une tige plus ou moins groſſe, ſelon le terrein où elle croît. Il y en a de deux à trois pouces de diamètre & de plus de douze pieds de hauteur; l'écorce en eſt verte, rude au toucher: des différens points de cette tige ſortent des feuilles larges vers la queue, & qui ſe terminent en pointe; elles ſont d'un verd foncé, rudes au toucher; au haut de la tige il croît des boutons qui en s'épanouiſſant produiſent des fleurs radiées comme le Tourneſol, autrement la Couronne du ſoleil, mais plus petites, & rarement elles portent graines en France. Au pied de cette plante on trouve en terre de gros tubercules d'un rouge verdâtre & de figure irrégulière, dont cependant la plupart reſſemblent aſſez à nos poires.

Les Botaniſtes nomment cette plante *Helianthemum tuberoſum indicum ſive corona ſolis tuberoſa radice.* Tourn. Elle eſt originaire de l'Amérique ſeptentrionale.

La poire de terre n'a pas les mêmes propriétés que la Pomme; elle a beaucoup plus de crudité, & un goût d'artichaut qui ne plaît pas également à tout le monde, ce qui eſt la cauſe qu'on n'en mange pas ſi communément. La Poire de terre produit plus abondamment que la Pomme; elle s'accommode mieux de toute ſorte de terrein, n'exige preſque point d'engrais ni de préparation: le Topinambour a encore d'autres avantages; les beſtiaux en mangent les feuilles; on prétend même qu'on pourroit en donner pour nourriture aux vers à ſoie. Son écorce préparée comme celle du chanvre peut ſervir aux mêmes uſages; M. Muſtel, membre de la ſociété royale d'agriculture de Rouen, en a fait faire des cordes très-fortes: ſes tiges groſſes & ligneuſes brûlent très-bien, & ſeroient une reſſource dans les pays où le bois eſt rare; ſa moëlle peut ſervir à faire des mêches, comme celles du ſureau.

La Pomme de terre, beaucoup plus délicate que le Topinambour, ne réuſſit pas également par-tout, & ſes

productions sont toujours proportionnées à la bonne ou mauvaise qualité du sol, au plus ou moins d'engrais qu'on lui donne & dont elle ne peut se passer : il est vrai, dit M. Mustel, & c'est d'après lui que nous donnons cet article, que la Pomme de terre enrichit le cultivateur ; car non seulement ce légume est celui de tous qui rend le plus à l'industrie humaine, en proportion de ce qu'il en reçoit, mais encore les soins que l'on se donne pour sa culture, & les frais qu'elle exige sont amplement récompensés par la récolte du froment que l'on séme ensuite : cette plante n'épuise point le sol ; on recueille de très-beau bled sur les terres où on l'a cultivée.

La méthode pour la culture de cette plante est différente en Allemagne & en Angleterre. Les Allemands donnent d'abord un ou deux labours à la terre, & vers la fin d'avril ils y répandent du fumier, qu'ils enfouissent par un labour plus profond : en quelques cantons on traverse à plat & on herse ; ensuite, soit avec la charrue, soit avec des houes, on ouvre des sillons de cinq à six pouces de profondeur, distans l'un de l'autre d'environ deux pieds ; c'est dans ces sillons que l'on dépose les pommes de terre, entières si elles sont très-petites, ou coupées par tronçons, de façon cependant qu'il y ait un ou deux yeux à chaque morceau, ensuite on les recouvre ; c'est ordinairement l'ouvrage des femmes & des enfans, qui jettent ces morceaux de Pommes de terre dans le sillon, à environ six pouces de distance.

Lorsque les tiges se sont élevées d'un demi pied, on fouille la terre entre les rangées pour les rechausser, & l'on répéte encore la même opération quand elles ont atteint douze ou quinze pouces, ayant soin de ne pas couvrir celles qui se couchent : plus le champ a de profondeur, plus l'on trouve de terre pour ce rehaussement, & la récolte en est meilleure.

Vers la fin de septembre on fauche les feuillages, que l'on donne aux bestiaux ; cette opération sert aussi à faire

groſſir les racines : en octobre & novembre on fait la récolte. Les Pommes de terre ſe gardent pendant l'hiver dans des souterreins où elles puiſſent être à couvert & préſervées des fortes gelées ; il eſt mieux de ne les pas mettre en tas les unes ſur les autres : vers la fin d'avril les yeux s'enflent & pouſſent enſuite.

Si l'on veut conſerver les Pommes de terre pendant tout l'été, il faut les expoſer au ſoleil, qui les flétrit & en détruit le germe, on les met enſuite dans des greniers aërés ; elles reviennent en peu de temps dans leur état naturel, en les mettant tremper dans de l'eau chaude.

La méthode Angloiſe eſt plus pénible & plus diſpendieuſe au temps de la plantation, mais elle n'eſt précédée ni ſuivie d'aucun autre travail : on fait dépoſer en tas le long du champ la quantité de fumier peu conſommé que l'on y deſtine ; on ouvre à l'une de ſes extrémités une tranchée d'environ trois pieds de largeur & d'un pied de profondeur. La terre qui ſort de cette excavation eſt tranſportée à l'autre extrémité du champ ; on remplit le fond de cette tranchée de fumier, que l'on diſtribue également de l'épaiſſeur d'environ trois pouces, enſuite on fait à côté & du même ſens, c'eſt-à-dire, dans toute l'étendue de la largeur du champ une autre tranchée de la même profondeur, & la terre qui ſort de celle-ci eſt rejettée ſur le fumier que l'on a mis dans la première & ſert à la combler. On garnit pareillement de fumier le fond de cette tranchée, & on la remplit des terres qui ſortent de celle que l'on fait à côté, & ainſi ſucceſſivement, juſqu'à l'extrémité du champ, où la dernière tranchée eſt comblée par les terres de la première qui ont été tranſportées pour cet effet. Au moyen de cette opération toute l'étendue du champ ſe trouve garnie à un pied de profondeur d'un lit de fumier de trois pouces d'épaiſſeur ; c'eſt ſur ce lit que l'on plante les Pommes de terre avec un piquet qui facilite & accélère ſingulièrement l'opération ; ce

piquet ou plantoir eſt un morceau de bois rond, de trois pieds & demi de longueur, droit comme le manche d'une bêche, mais inégal dans ſon étendue La partie d'en bas, renfoncée & taillée en pointe, eſt armée & couverte d'un fer de la forme d'un cone tronqué & renverſé, dont la baſe a trois pouces de diamétre; celui de la partie tronquée n'a que quinze à ſeize lignes ſeulement. Ce fer doit avoir dans toute ſa longueur neuf pouces; immédiatement au-deſſus eſt une forte cheville quarrée, fermement attachée à angle droit au manche, au moyen d'une mortoiſe, & dans la même direction que la pièce qui eſt en croix, ou double poignée qui eſt à l'extrémité de ce manche.

Un homme tenant de chaque main chaque partie de la poignée de ce plantoir, & appuyant du pied droit ſur la cheville, fait des trous ſans être obligé de ſe courber, & avec la plus grande célérité: cet homme eſt ſuivi d'un autre qui jette les Pommes de terre dans les trous, qu'on remplit avec le rateau ou tout autre inſtrument; non ſeulement cette cheville ſert à enfoncer le piquet avec le pied, mais encore à régler à neuf pouces la profondeur des trous; ce qui met la Pomme de terre ſur la ſuperficie du fumier: ces trous ſe font ſur la même ligne de neuf en neuf pouces, & on laiſſe dix-huit pouces de diſtance entre chaque ligne ou rangée.

Cette méthode n'exige aucun labour ni avant ni après; on ne rechauſſe point, & il n'eſt beſoin que de purger les champs des mauvaiſes herbes, ſoit en ſarclant, ſoit en ſerfouiſſant; mais l'opération qui précède la plantation telle qu'on vient de la détailler, eſt longue, & celle de la récolte eſt auſſi plus difficile, attendu qu'il faut fouiller tout le terrein à un pied de profondeur pour en tirer les Pommes, au lieu que ſelon l'autre méthode il n'eſt queſtion que de grater avec un crochet, ou avec une fourche de droite & de gauche, le ſillon qui a été relevé par le rehauſſement: la récolte s'en fait plus facilement, & il en reſte beaucoup moins

en terre, ce qui eſt de grande conſidération, car elles nuiroient autant que les mauvaiſes herbes aux productions de l'année ſuivante.

Les Pommes de terre ſervent, ainſi que nous l'avons déja dit, d'aliment à l'homme; les pauvres en mangent par néceſſité & les riches par goût; on les prépare de différentes façons; les habitans des campagnes ne les mangent ſouvent que cuites dans l'eau ou dans les cendres chaudes.

On nourrit auſſi avec les Pommes de terre les chevaux, les vaches, les moutons, les cochons; on les fait cuire les premières fois qu'on leur en donne, mais lorſqu'ils y ſont accoutumés, ils les mangent très-bien toutes crues; il en eſt de même de la volaille en général: les poules, les pigeons, dindons, canards, &c. les mangent avec avidité, & s'engraiſſent avec cette ſeule nourriture.

De tous les uſages auxquels on peut employer les Pommes de terre, le plus véritablement utile eſt celui d'en faire du pain; nous allons encore rapporter d'après M. Muſtel, la manière de préparer ce mets économique; on réduit les Pommes de terre en bouillie, au moyen de la machine ſuivante.

Cette machine eſt une eſpèce de varlope renverſée, portée ſur quatre pieds telle que celle des tonneliers, qu'ils appellent colombe: le fût a ſix pouces de largeur ſur trois à quatre pieds de longueur, & trois ou quatre pouces d'épaiſſeur: le fer doit avoir quatre pouces ſix lignes de largeur, placé comme tous les fers de varlope ordinaire, mais un peu moins incliné; il laiſſe neuf lignes de bois de chaque côté; la lumière, c'eſt-à-dire, l'eſpace vuide entre le fer & le bois ne doit avoir que deux à trois lignes.

Sur cette varlope on met une eſpèce de petit coffre ſans fonds, de la même largeur que le fût, de quinze à ſeize pouces de longueur, & de huit à neuf pouces de hauteur: les planches d'aſſemblage de ce petit coffre

ne doivent avoir que huit lignes d'épaiſſeur, c'eſt-à-dire, un peu moins que le plein du fût de chaque côté du fer; ſur chaque côté long de ce coffre eſt clouée extérieurement une planche qui déborde en-deſſous de douze à quinze lignes : ces planches ſervent à embraſſer la colombe, & à aſſurer ainſi la direction du coffre, lorſqu'on le met en mouvement ; & pour la mieux aſſurer encore, il eſt bon d'attacher vers le milieu de ces planches dans toute leur longueur, une petite tringle de quatre à cinq lignes de largeur & de même épaiſſeur. Cette tringle engagée, mais librement, dans une rainure de pareille largeur & profondeur, & pratiquée dans le fût de chaque côté, tient toujours le coffre fixé ſur la colombe, & l'empêche de ſe déranger en travaillant; un bout de cette colombe forme une ſellette ſur laquelle le travailleur s'aſſied comme à cheval ; ce qui rend l'opération plus commode, & ſert encore à mieux aſſurer la poſition de cette ſellette. On remplit à-peu-près aux trois quarts ce coffre de Pommes de terre que l'on a pelées auparavant, & on les couvre d'une planche un peu peſante, & moins grande en tout ſens que l'intérieur du coffre : pour donner le poids néceſſaire à cette planche, on la ſurcharge de plomb ; elle doit être percée de pluſieurs trous, pour laiſſer paſſage à l'eau que l'on verſe de temps en temps ſur les Pommes pendant l'opération, pour la faciliter.

Au moyen de deux chevilles, ou mains placées de chaque côté du coffre, on l'agite, en pouſſant en avant & retirant à ſoi : la planche qui péſe ſur les Pommes contenues dans ce coffre, les aſſujettit au fer, & ce qui s'en trouve grugé à chaque coup de main, tombe par la lumière en bouillie fine que reçoit un vaſe placé deſſous.

La planche baiſſe à meſure que le volume des Pommes diminue, & l'on n'attend pas qu'il n'en reſte plus dans le coffre pour le remplir ; ce que l'on fait ſucceſſivement juſqu'à ce que l'on ait préparé la quantité

dont on a besoin ; ce travail n'est ni long ni pénible.

On joint avec cette bouillie telle quantité que l'on veut de farine de froment, selon l'abondance ou la rareté du bled, & le plus ou le moins de qualité que l'on veut donner à ce pain. Avec un tiers de farine & deux tiers de Pommes de terre, on fait du pain très-mangeable ; à parties égales le pain est bon, & si l'on met deux tiers de farine sur un tiers de Pommes, le pain est tel qu'il est difficile de s'appercevoir qu'il n'est pas de pur froment.

Ce mêlange fait, on paitrit avec du levain ordinaire, & en même quantité que l'on a coutume d'en mettre : il faut peu d'eau, puisque cette bouillie en contient presqu'autant qu'il est nécessaire ; cette pâte lève très-bien ; on en fait des pains plus ou moins grands, que l'on met cuire au four à l'ordinaire, observant de ne les pas tant chauffer ; un trop grand dégré de chaleur bruleroit ce pain, ou tout au moins le rendroit noir à l'extérieur, quoique l'intérieur n'en fût pas moins blanc. Il se fait une transudation considérable sur la surface, qui étant frappée d'une grande chaleur, la noirciroit ; & comme d'ailleurs ce pain n'exige pas une si forte cuisson, il faut moins chauffer le four, & c'est encore une économie.

Avec cette attention on aura de fort beau pain qui ne différera point en apparence du pain de froment ; il est léger, très-blanc, & de bon goût. La grosse farine qui ne donneroit que du pain bis, étant mêlée avec les Pommes de terre, donne du pain plus blanc, qui a l'avantage de se conserver frais bien plus longtemps que le pain de froment.



PATIENCE.

LA PATIENCE, la Parelle, l'Herbe aux Teignes, la Raguette, eſt une plante dont les tiges s'élèvent à la hauteur de deux ou trois pieds ; elles ſont rondes, dures, cannelées, rougeâtres, rameuſes, parſemées de nœuds, auxquelles naiſſent des feuilles vertes, oblongues, ayant beaucoup de reſſemblance avec celles de l'oſeille ; ſes rameaux ſont garnis d'un grand nombre de fleurs herbeuſes, petites, ſans pétales, compoſées de ſix étamines vertes, courtes, garnies de ſommets droits & blancs, qui ſortent d'un calice à ſept feuilles comme dans l'oſeille ; leur piſtil ſe change enſuite en une graine triangulaire, enveloppée d'une capſule membraneuſe, compoſée de trois grandes feuilles du calice. La racine de cette plante eſt longue d'un pied, groſſe comme le bras d'un enfant, d'une couleur brune en dedans, & jaune intérieurement, d'une ſaveur fort amère. Cette plante fleurit en juin : elle ſe nomme chez les Botaniſtes *Lapathum folio acuto plano*. Tourn. 504. *Rumex floribus hermaphroditis : valvulis dentatis graſciferis, foliis linearibus*. Linn. *Sp. plant*. 478. Cette plante eſt très-commune dans les campagnes ; on en trouve dans les prairies, aux lieux herbeux & humides.

Sa racine eſt placée parmi les amers apéritifs ; c'eſt un très-bon remède dans les cas d'inertie de la bile & des ſucs deſtinés à concourir à la digeſtion des alimens : on la donne ordinairement en décoction ; ſa doſe eſt d'une once ou une once & demie, bouillie dans une ſuffiſante quantité d'eau ; on en prépare auſſi un extrait.

L'uſage de cette racine eſt ſouvent utile dans les commencemens de jauniſſe, lorſqu'il n'y a pas beaucoup de chaleur ; la tiſane de Patience convient à ceux qui ont des dartres, la galle, ou quelques autres maladies.

de la peau, furtout lorfqu'on y ajoute autant de racines d'aunée : ces deux racines font la principale vertu de l'onguent pour la galle, fi familier dans les hôpitaux & les campagnes. Villers recommande l'infufion de la racine de Patience dans la bière, comme un fpécifique contre le fcorbut : Simon Pauli confeille extérieurement contre la galle la décoction de cette racine, faite avec la fiente de coq ou de poule.

Cette racine appliquée extérieurement eft déterfive, & bonne contre toutes les maladies de la peau : pilée, on l'applique avec fuccès fur les ulcères des jambes; la tifane de Patience eft merveilleufe dans les ébullitions de fang & les éréfipèles ; fa femence en poudre eft aftringente, & bonne dans le cours de ventre ; il faut y ajouter, fuivant Ray, la poudre de tormentille, avec la poudre de coquille d'œuf, & le fucre rofat.

La racine de Patience eft auffi un grand ftomachique; elle eft excellente pour les maladies du foie & celles de la rate ; on la prend en tifane, en bouillon, en poudre, en opiate; elle eft apéritive, diurétique, hépatique & cordiale; elle l'emporte de beaucoup fur l'eau de rhubarbe pour les maladies des enfans, fa dofe eft d'une once pour une pinte d'eau. M. Chomel la regarde comme un des meilleurs remèdes de la pharmacie : fi cette racine, dit-il, nous venoit d'au-delà des mers, on en feroit fans doute beaucoup plus de cas ; mais on marche deffus dans les champs ; le moyen d'y penfer !

On trouve encore en France plufieurs autres efpèces de Patience : la première fe nomme *Lapathum hortenfe folio oblongo, five fecundum Diofcoridis.* Tourn. 504. *Rumex floribus hermaphroditis : valvulis integerrimis : unica granifera, foliis cordatis.* Linn. *Sp. plant.* 476. On cultive cette plante dans les jardins pour mêler avec l'ofeille & les autres herbes potagères.

Les anciens fervoient la Patience fur leurs tables; ils attribuoient à fa décoction la vertu d'amollir le ventre;

peu de personnes en font usage actuellement comme aliment, on s'en sert plutôt comme médicament ; on prétend qu'elle est apéritive & laxative, bonne pour l'hidropisie, les pâles couleurs & la jaunisse

La seconde espèce de Patience est le Sang de dragon. *Lapathum folio acuto rubente*, Tourn. 504. *Rumex floribus hermaphroditis, valvulis integerrimis : unica granifera, floribus cordato lanceolatis.* Linn. *Sp. plant.* 476. On en trouve sur le mont Pila, en Alsace. On se sert de cette espèce comme aliment ; elle entretient le ventre libre ; on la prescrit dans les bouillons émolliens & rafraîchissans ; sa graine fortifie, resserre & calme les douleurs : on en prend à la dose d'un gros ou d'un gros & demi, dans quelques liqueurs appropriées, pour arrêter les écoulemens trop abondans de la matrice, & les flux de ventre accompagnés de tranchées. J. G. Volckamer assure avoir guéri nombre de personnes attaquées de cette dernière maladie, en faisant macérer dans du vin chaud un demi-gros de cette semence, dont on avale la colature.

La troisième espèce est celle qu'on nomme *Lapathum folio rotundo alpinum.* J. B. 2. 987. La racine de cette espèce est deux fois grosse comme le pouce, & s'étend fort loin en traçant ; les feuilles ont environ un pied de diamètre ; elles sont arrondies & un peu échancrées à l'insertion du pédicule ; les fleurs sont hermaphrodites, & la tige qui la porte s'étend de plus de deux pieds ; on en ramasse avec soin les plus grosses racines, qu'on arrache sur le Mont d'Or, & on les distribue dans l'Auvergne & les provinces voisines ; ces racines purgent assez bien ; elles ont de l'odeur, sont un peu résineuses, extrêmement amères, & donnent à l'eau une couleur jaune foncée.

La quatrième espèce est la Patience à fleur dorée & à feuilles pointues : *Lapathum folio acuto, flore aureo.* Tourn. 504. Elle croît aux environs d'Estampes, autour des marres de Chenay, & dans celles qui sont

à droite du grand chemin entre Linas & Lonjumeau.

La cinquième eſt la Patience à feuilles friſées. *Lapathum folio acuto criſpo.* Tourn. 504. On la trouve en Alſace, aux environs d'Aix, de Montpellier & d'Eſtampes. La racine de cette eſpèce eſt propre pour guérir les dartres, les éréſipèles, les ébullitions de ſang, les ulcères des jambes, étant priſe intérieurement ou appliquée extérieurement.

La ſixième eſt la Patience des marais. *Lapathum aquaticum folio cubitali.* Tourn. 504. Elle vient communément dans les marais, les foſſés humides & autres lieux aquatiques; on en voit dans la généralité de Paris, l'Orléanois, l'Alſace, la Lorraine, la Provence & autres provinces de la France.

La ſeptième eſt la Patience ſinueuſe. *Lapathum Pariſienſe ſinuatum.* H. r. p. Les Provençaux cultivent cette Patience parmi leurs plantes potagères, & en mangent pendant l'hiver.

La huitième eſt la petite Patience. *Lapathum minimum.* Tourn. 504. Elle croît aux lieux humides, & fleurit depuis le mois de juin juſqu'au mois d'août.

Il y a encore quelques autres eſpèces de Lapathum ou Patience que nous paſſons ici ſous ſilence, pour éviter la prolixité.

PATTE DE LIÉVRE.

LA PATTE DE LIÉVRE, le Pied de Liévre, la Rougeole, eſt une eſpèce de tréfle qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un demi pied, rameuſes, droites, couvertes de laine blanche: ſes feuilles naiſſent trois à trois ſur une queue; elles ſont preſque rondes, pointues, plus petites que celles du tréfle ordinaire, velues, lanugineuſes, blanchâtres: ſes fleurs ſont petites, blanches, attachées à des épis lanugineux, molets, qui repréſentent

repréſentent à-peu-près les pieds d'un liévre ; elles ſont de couleur cendrée, tirant ſur le purpurin ; ſa ſemence eſt noire, rougeâtre ; ſa racine eſt menue, ligneuſe, fibreuſe, tortue, blanche.

Cette plante ſe nomme *Lagopus vulgaris*. Park. *Trifolium arvenſe*. Linn. Elle croît dans les champs entre les bleds ; elle eſt plus haute ou plus baſſe, ſuivant que les terres ſont plus ou moins graſſes.

On peut dans les années de diſette mêler la graine de Rougeole avec de bon grain pour faire du pain ; elle y entre quelquefois naturellement en abondance, & y donne ſouvent une couleur rougeâtre qui inquiéte, quoique nullement dangereuſe. On attribue à la Rougeole une vertu aſtringente ; auſſi l'emploie-t-on pour arrêter les cours de ventre, pour les maux de gorge & pour les hernies.

PATTE D'OYE.

LA PATTE D'OYE eſt une eſpèce d'Arroche. *Voyez art. Arroche*. Il y en a de pluſieurs ſortes, connues ſous les noms d'Ambroſie, d'Arroche proprement dit, de Bon Henri, de Botrys, de Vulvaire ; nous en avons traité dans autant d'articles ſéparés. *Voyez chacun de ces articles*. Nous obſerverons ſeulement ici que ſuivant Garidel le docteur Joannis a trouvé dans les ſalines de Berre en Provence, une eſpèce de Patte d'Oye, qu'il nomme *Chænopodium maritimum vulvariæ facie*. Quoique cette plante reſſemble à la vulvaire, *Chænopodium fœtidum*, elle en eſt pourtant différente par la grandeur de ſes feuilles, par leurs découpures, & par tout ſon port.

PAVOT.

Nous comprendrons sous cet article trois genres de Pavot : le Pavot rouge ou Coquelicot, le Pavot des jardins, & le Pavot cornu. Le Coquelicot, la Coque, le Ponceau, le Confanon, le Maudui, la Graousselle, le Pavot rouge, car tous ces noms sont synonymes, est une plante qui pousse une tige à la longueur d'un pied & demi ou deux, ronde, rameuse, rougeâtre, garnie de poils & de feuilles oblongues, laciniées ou découpées profondément, de couleur verte-brune, velues de même que la tige ; ses rameaux soutiennent chacun une tête oblongue, composée d'une capsule, qui tombe en s'épanouissant, & laisse voir une fleur à quatre pétales, d'un beau rouge, mince, plus larges que longs, arrondis, contenant en leur milieu plusieurs étamines noirâtres, & une coque oblongue, couverte d'un dôme noir, qui grossit peu-à-peu, & renferme dans des cellules différentes graines ou semences menues, noirâtres : sa racine est dure, blanche, grosse comme le petit doigt. Cette plante fleurit pendant tout l'été.

On l'appelle *Papaver erraticum majus, rhæas Dioscoridi, Theophrasto, Plinio.* Pin. 171. Tourn. 238. *Papaver foliis pinnatifidis hispidis, fructu ovato.* Linn. *Hort. Cliff.* 201.

Ce Pavot croît naturellement dans les champs cultivés de la France, parmi les fromens, auxquels il est très-nuisible, lorsqu'il s'y trouve en trop grande quantité. M. Vaillant a trouvé deux variétés de ce Pavot, une à fleur blanche au-delà de Sévres, & une au Calvaire, près de Paris, à fleur couleur de chair.

Il y a plusieurs espèces de Coquelicot : la première se nomme Coquelicot sans ongles. *Papaver erraticum majus floribus minoribus absque maculis.* Ce Pavot ne

diffère en rien du précédent, sinon que sa fleur est plus pâle, & qu'elle n'a point d'ongles noirs : il se trouve mêlé avec lui, & fleurit en même temps.

La seconde espèce se nomme *Papaver erraticum, capitulo longissimo glabro.* Tourn. 248. Elle fleurit en juin : sa fleur est un peu plus petite que celle des précédens, mais de la même couleur : les fruits ont environ un pouce de long, taillés en quille ou en cône renversé, le chapiteau est chargé de rayons veloutés, au nombre de six jusqu'à neuf; ce fruit s'ouvre en autant d'abajous, & est divisé en autant de loges.

La troisième espèce est celui qu'on nomme *Papaver erraticum, capite oblongo, hispido.* Tourn. 238. Son fruit est oval & a assez la figure d'un petit melon, relevé dans sa longueur, (qui est d'environ d'un demi pouce,) de huit, neuf ou dix côtes arrondies, & hérissée chacune de deux ou trois rangs de poils fort rudes : il se termine par un chapiteau relevé d'autant de rayons veloutés qu'il a de côtes, & feuilleté intérieurement d'autant de feuillets, & fleurit en juin.

La quatrième espèce s'appelle en termes de Botanique *Papaver erraticum, capite longiore hispido.* Tourn. 238. Son fruit est presque cylindrique, relevé ordinairement de six côtes arrondies & hérissées de quelques poils rudes, assez clairsemés ; il se termine par un chapiteau chargé d'autant de rayons veloutés qu'il a de côtes, & feuilleté intérieurement d'autant de placenta : il est long d'environ neuf lignes, & épais de deux ou trois : il fleurit en juin.

La cinquième espèce est connue sous le nom de *Papaver erraticum pyrenaicum, flore flavo.* Pin. 171. Cette espèce croît sur les Pyrénées, en Auvergne sur le Mont d'Or, & au Cantal le long des ruisseaux, de même que dans les bois de Royet ; on en voit aussi sur le Mont Pila.

La sixième & dernière se trouve sur les Alpes ; on en voit dans le Languedoc aux environs de Villemagne

& Fougères, à l'Espinouse. Elle est surnommée *Papaver erraticum saxatile, coriandri folio.* Barr. Icon. 264.

La fleur du Coquelicot est la principale partie de cette plante qu'on emploie en médecine, quoique quelques médecins, suivant Schroder, se servent encore de ses feuilles pilées, qu'ils font appliquer extérieurement sur la région du foie, pour arrêter l'hémorrhagie des narines. On attribue aux fleurs de cette plante une vertu adoucissante & très-propre pour faciliter l'expectoration dans les rhumes & la toux; elles arrêtent aussi les pertes de sang, & sont un peu sudorifiques; on les emploie ou en infusion en forme de thé, à la dose d'une pincée sur un demi-septier d'eau, ou en tisane à la dose d'une petite poignée en deux pintes de liqueur: on ne les jette dans le coquemar que sur la fin, lorsqu'on est prêt de le retirer du feu & d'y jetter la réglisse ou d'autres fleurs. On fait aussi avec l'infusion de ces fleurs, réitérée deux ou trois fois, & même quatre, sur de nouvelles fleurs, un sirop qu'on prescrit à la dose d'une demi-once: on tire encore de ces mêmes fleurs une eau distillée, & on en fait une conserve.

Cette plante est fort recommandée dans les pleurésies, squinancies, fluxions de poitrine, & toux opiniâtres. M. Chomel assure qu'il a guéri plusieurs fois la colique venteuse par la seule infusion théiforme des fleurs de Coquelicot: il ajoute qu'une pareille infusion donnée le troisième ou quatrième jour d'une pleurésie, rend la sueur plus abondante, lorsqu'elle se présente, & que ce sudorifique est plus efficace que le sang de bouquetin, & les autres sudorifiques les plus vantés. Il observe aussi avec raison, que quand on a saigné très-brusquement deux ou trois fois dans cette maladie, la sueur survient ordinairement, & que pour peu que cette crise naturelle soit aidée, la maladie se termine bientôt avec succès. Dans les rhumes opiniâtres, on peut toujours prescrire la teinture de Coquelicot chargée de deux ou trois infusions, en y ajoutant sur chaque pinte

une once de ſucre candi : on ſe ſert très-rarement des fruits ou têtes de Pavot rouge ; cependant ils ne ſont pas dénués de toute vertu ; leur décoction eſt très-adouciſſante , & même un peu narcotique : on en peut ordonner dans les pleuréſies , fluxions de poitrine, crachemens de ſang , & autres maladies du poumon. Quoiqu'en diſe Dodonée, on ne doit pas uſer de ce remède dans les maladies dont nous venons de parler , qu'on ne ſoit dirigé par une main prudente & une expérience conſommée.

On peut preſcrire aux animaux la fleur de Coquelicot en décoction , à la doſe de deux poignées dans une livre & demie d'eau.

Ray dit que pour rougir l'eau diſtillée des fleurs de Coquelicot, il faut mettre une poignée de ces mêmes fleurs vers le bec du chapiteau , après que l'eau a commencé de monter : cette eau en traverſant ces fleurs , ſe charge de leur couleur ; ce qui la rend tout-à-fait agréable aux yeux.

Il y a pluſieurs perſonnes qui ſe ſervent de fleurs de Coquelicot pour teindre leur vin ; ce que nous ne conſeillons pas , à moins qu'on ne ſoit à portée de s'en défaire auſſitôt , parcequ'il donne de la fadeur au vin, & en diminue bientôt la qualité. On fait auſſi uſage de la teinture de ces fleurs pour donner aux compotes qu'on ſert ſur les tables , une couleur qui puiſſe flater la vue.

Le ſecond genre de Pavots dont il eſt queſtion dans cet article, eſt celui de jardins , dont il y a deux eſpèces : la première ſe nomme Pavot blanc : *Papaver hortenſe ſemine albo , ſativum Dioſcoridis , album Plinio.* Pin. 170. & le ſecond, Pavot noir. *Papaver nigrum ſativum.* Dod. 445. Linneus n'en fait qu'une eſpèce, & la nomme *Papaver ſomniferum , papaver calicibus capſuliſque glabris , foliis amplexicaulibus inciſis.* Linn. *Sp. plant.* 508. On en voit aux environs de Montpellier , à Lattes , Mauguio & lieux adjacens.

On cultive ces deux eſpèces dans les jardins, & il y en a pluſieurs variétés à fleurs doubles : les ſimples ſe ſément dans les champs, dans pluſieurs provinces de France, & n'exigent qu'une ſeule culture pour les ſemer, ſans être contraint à aucun ſoin juſqu'à leur maturité, ſinon ſeulement d'arracher les mauvaiſes herbes qui peuvent s'y rencontrer. Le Pavot blanc a ſa racine de la groſſeur d'un petit doigt, empreinte comme le reſte de la plante d'un ſuc laiteux & amer; il pouſſe une tige haute de trois à quatre pieds, rameuſe, garnie de feuilles oblongues, larges, dentelées, crêpées, d'un verd de mer très-tendre : ſes fleurs qui naiſſent aux ſommités ſont en roſe, compoſées le plus ſouvent de quatre pétales blancs, placés en rond ; elles tombent promptement : le calice eſt compoſé de deux feuilles ; il en ſort une petite tête entourée d'abord d'un grand nombre d'étamines, laquelle ſe change enſuite en une coque ovoïde, qui n'a qu'une ſeule loge, couronnée d'un chapiteau étoilé ; elle eſt verdâtre d'abord, puis elle blanchit à meſure qu'elle mûrit ; elle eſt de la groſſeur d'une orange, & garnie intérieurement de pluſieurs lames minces, longitudinales, qui tiennent tout autour à ſes parois : à ces lames eſt attaché un grand nombre de très-petites graines arrondies, blanches, d'un goût doux, huileux & farineux. Ce Pavot ſert à faire l'opium : nous parlerons de cette préparation dans l'hiſtoire générale des plantes. Le Pavot noir diffère du Pavot blanc en ce que ſa fleur eſt rouge, tantôt ſimple, tantôt double & de différentes couleurs ; en ce que ſa tête ou coque eſt plus arrondie, & en ce que ſes ſemences ſont noirâtres ; on a compté 32000 grains dans une ſeule capſule de Pavot.

Entre les plantes narcotiques & ſomnifères, il n'y en a point qui ſoit plus d'uſage que le Pavot blanc ; la partie de la plante que l'on emploie ordinairement eſt la tête, ou cette capſule qui renferme les ſemences ; le Pavot de nos jardins a une vertu aſſoupiſſante plus foible

que celui de Turquie ; il calme cependant, adoucit & épaissit le sang, de même que les semences froides, avec lesquelles, pour faire les émulsions, on mêle ses graines, qu'on nomme œillettes, à-peu-près à la même dose. Les têtes de Pavot sont dangereuses, si on en fait trop d'usage ; celles qui sont ovales & de Pavot blanc, sont préférables à celles du noir qui sont rondes & plus petites ; on les rompt par morceaux, on en fait bouillir une dans une chopine d'eau pour les lavemens anodins qu'on donne dans la dyssenterie, dans les tranchées douloureuses de la colique néphrétique, & dans les autres maladies du bas-ventre, où il y a irritation : on en fait bouillir trois ou quatre dans un chauderon plein d'eau, dans lequel on fait mettre les jambes des malades, auxquels on n'ose pas donner intérieurement le Pavot : ce petit bain leur provoque un doux sommeil ; on en a vu de bons effets.

La préparation la plus ordinaire du Pavot est le sirop qu'on appelle de Diacode, ou sirop de Pavot simple, de Mesué ; la dose de ce sirop est depuis demi-once jusqu'à une once : on l'ordonne avec succès dans la toux violente & opiniâtre, dans les tranchées de la colique venteuse & néphrétique, sur-tout avec partie égale d'huile d'amandes douces, dans la dyssenterie, le tenesme, dans le flux immodéré des menstrues & des hémorrhoïdes, lorsqu'il est à propos de les arrêter : car aux femmes en couche & à celles qui sont dans le temps de leurs régles, il faut le défendre. Ce sirop est aussi très-utile pour appaiser les douleurs du rhumatisme & de la goutte sciatique.

Les fleurs de Pavot peuvent s'employer en infusion comme le thé, ou dans les tisanes pectorales contre la toux & l'enrouement ; on en met une pincée sur huit onces de liqueur. On peut aussi ajouter une tête de Pavot blanc concassée, dans les tisanes pectorales qu'on ordonne pour les mêmes maladies.

Il faut observer que quoique la tête de Pavot soit

somnifère, & que l'usage de son infusion ou de sa décoction soit dangereux, quand on le prend à trop forte dose, ainsi que nous l'avons déja dit, cependant la graine qui est renfermée dans cette tête n'est rien moins que somnifère.

On faisoit autrefois du pain avec de la graine de Pavot : Matthiole rapporte que les habitans de la vallée de Trentin, de la Styrie & de la haute Autriche, se nourrissent de gâteaux faits avec les graines de Pavot & la farine ; qu'ils usent même de l'huile qu'on tire de ces graines, & qu'ils n'en dorment pas plus longtemps. En 1709, les oliviers étant morts, on s'est servi d'huile de Pavot en place d'huile d'olive, sans qu'il en soit résulté aucun accident. Suivant la remarque de Tournefort, les dames & les filles de Gènes mangent beaucoup de graines de Pavot couvertes de sucre, sans en être moins éveillées. On appelle l'huile de Pavot, huile d'œillettes ; on s'en sert pour décrasser, polir & adoucir la peau ; les peintres en consomment beaucoup. Cette huile est assez douce lorsqu'elle est récente, pour pouvoir la faire passer pour de l'huile d'olive commune : pour empêcher la fraude, les commis des barrières de Paris ont ordre de verser dans chaque tonneau d'huile d'œillete qui entre dans cette ville, une pinte d'essence de thérébentine. Le petit peuple en France emploie cette huile pour les lampes & les fritures. Dans les affiches de province de l'année 1756, on donne pour spécifique contre les piquures d'abeilles, la tête de Pavot blanc ; à l'instant qu'on est piqué de ces mouches il faut inciser une tête verte de Pavot, & faire couler sur la piquure quelques gouttes du suc laiteux qui en sort ; la douleur se calmera sur le champ, & il ne surviendra point d'enflure, comme il arrive presque toujours.

Le troisième genre de Pavot est le Pavot cornu : *Glaucium flore luteo*. Tourn. 254. *Chelidonium pedunculis unifloris, foliis amplexicaulibus sinuatis, caule*

glabro. Linn. *Sp. plant.* 506. La racine de cette plante eſt groſſe comme le doigt, longue, noirâtre, empreinte comme toute la plante d'un ſuc jaune, virulent, ou de mauvaiſe odeur, & d'un goût amer. Elle pouſſe des feuilles longues, larges, charnues, graſſes, épaiſſes, velues, découpées profondément, dentelées en leurs bords, ſinuées & comme crêpées, de couleur verd de mer, qui ſe couchent à terre, & réſiſtent aux injures de l'hiver, attachées par de groſſes queues. Sa tige, qui ne s'élève que la ſeconde année, eſt forte, ſolide, noueuſe, liſſe, diviſée en pluſieurs rameaux, pouſſant de ſes nœuds des feuilles plus petites que celles d'enbas, & moins découpées à meſure qu'elles approchent plus de la ſommité, où elles reſſemblent en quelque manière à celles du lierre. Les fleurs naiſſent aux ſommités de la tige & des rameaux, grandes comme celles du Pavot cultivé, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en roſe, de couleur jaune, au milieu deſquelles il y a de nombreuſes étamines de la même couleur: quand les fleurs ſont tombées, il leur ſuccéde des fruits ou eſpèces de ſiliques longues d'un demi pied, grêles, courbées en forme de cornes, rudes au toucher, obtuſes au bout, & non pas terminées en pointe comme celles du fénugrec, leſquelles renferment des ſemences à double rang, ſéparées par une cloiſon mitoyenne, rondes comme celles du Pavot ordinaire & fort noires.

Cette plante croît naturellement au bois de Boulogne près Paris, devant le château de Madrid; à Dijon près du Baſtion, qui eſt auprès du Pont-aux-Chévres, aux environs d'Aix & dans le Languedoc, au pont de la Peyrere, à Cette. Il y en a encore dans le Languedoc & la Provence deux autres variétés, à fleur rouge & à fleur violette; on en trouve ordinairement ſur le rivage de la mer, aux lieux maritimes ſablonneux, où elle ſe plaît très-bien; elle ſe reproduit facilement de ſemences: ſi on la ſéme dans les jardins en automne, elle viendra au printemps & fleurira en été, c'eſt-à-dire en

juin & juillet, pour mûrir ses gousses au mois d'août. Scaliger dit que ses siliques ne sont pas bonnes à manger; Dioscoride assure, & ses commentateurs le confirment, que cette plante est utile à ceux qui ont les urines troubles & épaisses. En Portugal on fait boire à ceux qui sont sujets à la pierre, un verre de vin blanc, dans lequel on a fait infuser une demi-poignée des feuilles écrasées de cette plante. Galien dit qu'elle est vulnéraire & déterſive : on l'emploie pour les ulcères & blessures des chevaux; on broie ses feuilles, & après les avoir pilées légèrement, on y ajoute un peu d'huile; c'est la manière dont s'en servoit Dodonée.

PÊCHER.

LE PÊCHER est un arbre de moyenne hauteur; son tronc est couvert d'une écorce grise & un peu rougeâtre; il jette des rameaux longs, fragiles, étendus de part & d'autre : ses feuilles sont vertes, oblongues, dentelées légèrement sur leurs bords, & finissent en pointe, de même que celles du saule, ayant environ un pouce de large, sur trois ou quatre de longueur : elles sont amères au goût, & ne paroissent pour l'ordinaire que quand les fleurs ont disparu : ces dernières naissent au mois d'avril; elles sont composées de cinq feuilles presque rondes, de couleur incarnate, disposées en rose, larges de cinq ou six lignes, un peu odorantes, & d'un goût amer, au milieu desquelles on découvre environ trente étamines & un pistil, dont le germe est rond & le stile de la longueur des étamines; lorsque la fleur est passée, il paroît un fruit rond ou oval, charnu, gros comme une petite pomme, délicieux au goût, de couleur verte, blanche, quelquefois jaune, & d'autres fois rouge. Ce fruit est ce que nous appellons la Pêche, l'ornement de nos tables depuis le mois de juillet jus-

qu'à la mi-octobre : il renferme intérieurement un noyau dur, oblong, rougeâtre, creusé de fosses assez profondes, & garni dans son intérieur d'une ou deux amandes oblongues, applaties, rougeâtres en dehors & blanches en dedans, d'un goût un peu amer, mais agréable.

Cet arbre s'appelle chez les Botanistes *Persica molli carne & vulgaris*, *viridis & alba.* Pinn. 450. Tourn. 424. *Persica.* Linn. *Gen. plant.*

Le Pêcher, ainsi qu'on peut juger par son nom latin, tire sa principale dénomination de la Perse, où il croît naturellement, & d'où il nous a été apporté.

On le cultive dans presque tous les jardins de la France, & dans la plupart des vignes : il se plaît surtout en espalier auprès des murs, qu'il tapisse agréablement ; sa culture demande beaucoup de soin, de peine & d'intelligence ; il ne se multiplie que par la greffe ; c'est ordinairement sur amandier ou sur prunier qu'on l'écussonne, & jamais, ou fort rarement, sur noyau de Pêche ; l'arbre en seroit cependant plus beau & plus vigoureux, mais il seroit trop sujet à la gomme, qui est une des maladies les plus incurables du Pêcher. Si la terre que vous destinez aux Pêchers est légère, sablonneuse & caillouteuse, greffez ces arbres sur amandier, parceque la racine de l'amandier pivotte, & se défend mieux dans les temps de sécheresse ; mais si la terre a du corps, & si son fond est tuf ou glaise, ayez soin de n'y planter que des Pêchers greffés sur prunier : la racine du prunier se contente de peu de terre, & ne cherche que la superficie.

Lorsque vous voulez élever des sujets propres à recevoir la greffe, faites mettre au mois de novembre dans votre serre un vaisseau en forme de tonneau, plus ou moins grand, suivant la quantité des plants que vous voulez mettre au fond de ce tonneau, ajoutez-y deux pouces de sable frais & gras, rangez par-dessus un lit d'amandes tendres de Provence, à un pouce de distance l'une de

l'autre ; couvrez-les de deux autres pouces de fable, recommencez un nouveau lit d'amandes, couvrez-le de même que le premier, & continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayiez rempli le tonneau : au printemps suivant, retirez vos amandes du fable, & plantez-les au cordeau par rayon, à dix-huit ou vingt pouces de distance, & à quatre pouces de profondeur ; elles ne seront pas plutôt mises en terre, qu'elles pousseront une tige propre à être greffée dès la fin d'août de la même année ; ne perdez point de temps, greffez-les en écusson à deux pouces de terre.

Nous nous réservons de parler de cette méthode de greffer dans les articles du poirier & du pommier ; nous nous contentons seulement ici de recommander à ceux qui ont soin de ces jeunes plants, de lâcher un peu la filasse vers le mois de septembre, en cas qu'elle serre trop la greffe ; on doit même la lâcher entièrement au printemps, sans néanmoins l'ôter ; c'est aussi dans le même temps qu'il faut rabattre le sujet en talus au-dessus de cette même greffe, aussitôt que l'œil de l'écusson commence à s'alonger & forme son jet, qui vous donnera, dès le mois d'octobre suivant, un Pêcher tout formé & en état d'être replanté ; vous ne devez pas même le garder en pépinière passé le mois de mars. Si vous souhaitez avoir des Pêchers en tiges ou demi-tiges, différez le temps de la greffe jusqu'à la première année, lorsque votre arbre sera parvenu à cinq ou six pieds de hauteur, & reservez pour tiges & demi-tiges les sujets qui ont plus de disposition à s'élever droits ; c'est ainsi qu'on élève les jeunes Pêchers sur amandier.

Les Pêchers sur prunier ne demandent pas tant de précaution : prenez des rejettons ou boutures de quelque vieille souche de prunes de damas, ou de celles qui croissent aux pieds des pruniers portant fruits : arrachez-les au mois de novembre, & replantez-les de suite en rayon à pareille distance que les amandiers ; rabattez-les ensuite à cinq ou six pouces de terre ; greffez-les

en écuſſon au mois d'août de la ſeconde année ; ſur la fin de la troiſième ils ſeront en état d'être replantés.

Les curieux & amateurs de la France peuvent s'épargner la peine d'élever ces jeunes plants ; les jardiniers de Paris, d'Orléans, de Metz & de pluſieurs grandes villes du royaume, ſont en état de leur en fournir de toute eſpèce. Il faut toujours ſe défier des jardiniers qui n'ont pas attention d'avoir un catalogue exact des plants de leurs pépinières ; car ſans un catalogue il n'eſt pas facile de pouvoir diſtinguer les différentes eſpèces de Pêcher, bien différens en cela des autres arbres, dont le bois & les feuilles varient à chaque eſpèce.

Si vous n'avez point de pépinières, & ſi vous êtes obligé de tirer vos replants des arboriſtes, prenez vous-y dès la mi-octobre, car les plus beaux ſont pour les premiers venus ; rejettez ceux qui ſont rabottés, c'eſt-à-dire, rabattus. Les jardiniers ont la méthode de couper au printemps, à la hauteur d'un demi-pouce au-deſſus de la greffe, tous les replants qu'ils n'ont pû débiter pendant l'automne, afin d'avoir de nouveaux rejets : ces ſortes de plants ne réuſſiſſent que fort rarement, & doivent par conſéquent être rebutés. Si vous achetez de jeunes Pêchers, choiſiſſez les ſains, forts, ſans aucune apparence de gomme, ni trop gros ni trop foibles ; les premiers ſont dénués de bons yeux dans le bas de leurs tiges, & les ſeconds ſont rarement vigoureux. Lorſque vous avez beſoin de tiges ou demi-tiges, cherchez-en de droites, qui ſoient unies, claires, ſans mouſſe, & d'environ un pouce de diamétre ; ayez ſoin ſur-tout d'examiner ſi la greffe a pouſſé droit, & ſi elle ne fait pas la trompette, ce qui rend toujours un arbre défectueux : le choix fait, arrachez vos arbres ſans offenſer leurs racines ; mettez-les en paquet avec leurs étiquettes, & enveloppez-les ſoigneuſement de paille pour les pouvoir tranſporter dans le lieu de leur deſtination, afin d'empêcher que les racines ne s'altérent.

Faites auſſi attention à votre emplacement ; deſtinez toujours au Pêcher l'expoſition du levant & du midi ; toute autre leur eſt contraire ; après avoir limité l'endroit de votre plantation, défoncez par un beau jour la terre à ſix pieds du mur & à deux pieds & demi ou trois pieds de profondeur, & même moins ſi le tuf eſt plus près de la ſuperficie : ſubſtituez à cette terre, ſi elle eſt uſée, ou ſi elle a déja été occupée par des Pêchers, de la terre neuve, ſi vous pouvez parvenir à en avoir, ou du moins mêlez avec l'ancienne partie égale de fumier conſumé : votre terre ainſi préparée, vous ferez habiller vos arbres, c'eſt-à dire, racourcir & rafraîchir les racines, de façon que la coupe puiſſe porter ſur terre ; ayez ſur-tout ſoin de conſerver le chevelu ; faites enſuite un trou proportionné aux racines, plantez-y votre arbre, couvrez-le de terre meuble, que vous ferez entrer par le moyen de vos doigts entre chaque racine ; vous finirez votre opération par appuyer médiocrement les pieds autour de votre arbre pour raſſuret les terres, en obſervant de ne pas enterrer la greffe. Votre arbre planté, rabattez-le à ſix ou huit pouces au-deſſus de la greffe, en tournant la coupe contre le mur, & arroſez-le pour mieux lier la terre : il faut garder quinze pieds de diſtance entre chaque Pêcher nain, ſi la terre eſt neuve, & ſi les murs ſont bas ; ſi au contraire ils ſont hauts, il eſt à propos de mettre une demi-tige entre deux.

Avant de planter les Pêchers, faites préalablement mettre vos murs en bon état ; qu'ils ſoient bien crêpis & chaperonnés avec de bon mortier gras, car le maigre s'écaille par la gelée, & ſe détrempe par les pluies ; qu'ils ſoient auſſi garnis de bons treillages tels qu'on en fait dans cette capitale, d'où la mode en a paſſé dans nos provinces : ne faites aucun uſage de fil de fer, ni de loquettes pour paliſſer les Pêchers ; cela eſt ſujet à trop d'inconvéniens.

De la plantation du Pêcher, paſſons à ſa taille, autre

opération qui demande beaucoup d'intelligence, & qui souvent, faute d'être bien exécutée, fait périr l'arbre. C'est au commencement du printemps, ou sur la fin de l'hiver que se fait la taille des Pêchers; la plupart des jardiniers ont la mauvaise méthode de ne les tailler que quand ils sont en fleur, & même défleuris; ancien préjugé démenti par l'expérience; il est plus à propos de les tailler dès le mois de janvier ou février; on voit clair pour lors à tout ce qu'on fait; on peut même distinguer les bons bourgeons d'avec les mauvais, & on est convaincu par l'expérience, que les fruits des arbres qu'on taille dans ces mois, l'emportent de beaucoup sur ceux des arbres qu'on taille en pleine fleur: on ne peut bien tailler un arbre qu'il ne soit entièrement dépalissé, sans quoi l'ouvrage ne sera jamais propre, & il ne sera pas possible de détruire les retraites des insectes.

Pour procéder avec ordre dans les préceptes que nous avons à donner sur la taille du Pêcher, nous la considérerons dans ses trois âges, dans sa jeunesse, dans son âge viril, & dans sa vieillesse; la taille doit être différente suivant les âges.

Commençons par la taille du premier âge, ou des jeunes replants; s'ils n'ont poussé la première année que de foibles branches, ne leur en laissez que trois ou quatre égales en force, & taillez-les à cinq ou six pouces: si vos arbres ont poussé deux fortes branches bien placées, l'une à droite & l'autre à gauche, conservez-les, malgré la prévention de certains jardiniers qui les suppriment sans ménagement; taillez-les à huit ou neuf pouces: vous pouvez aussi laisser çà & là quelques brindilles, s'il s'y en trouve, pour donner du fruit. Si vos arbres n'ont qu'une forte branche, ou s'ils en ont trois, une au milieu & deux à côté, il faut les retrancher sans aucun ménagement, & s'en tenir aux petites branches.

La taille de la seconde année demande un plus grand détail: les principes sont les mêmes jusqu'à la sixième,

temps auquel ſe termine le premier âge. Toute l'économie d'un Pêcher doit rouler ſur deux ou quatre bonnes branches égales en force, qui doivent devenir les mères de toutes les autres ; voilà le principe général duquel on ne doit jamais s'écarter : c'eſt donc ſur ces branches que nous devons porter toute notre attention pour les bien eſpacer, & leur laiſſer toute l'étendue dont elles peuvent être capables : il faut les tailler à douze ou quinze pouces, quand elles ſont de force raiſonnable : à l'égard des moyennes branches, laiſſez-en à proportion de la vigueur de l'arbre, & taillez-les depuis ſix pouces juſqu'à huit, ſuivant que les boutons à fleurs ſont plus ou moins écartés du pied de la branche : ne vous laiſſez pas ſéduire par la trop grande envie d'avoir du fruit, car le vrai moyen de ruiner le milieu & le bas d'un arbre, c'eſt de le laiſſer chargé ; ſupprimez toutes les petites branches chiffonnes & les brindilles que vous trouverez, ſi vous en avez de meilleures parmi les moyennes ; car il eſt indubitable qu'un fruit ſe nourrit mieux ſur une branche qui a un certain corps, que ſur une foible ; vous ne riſquez cependant rien de laiſſer quelques-unes de ces brindilles ; ſi votre arbre eſt trop vigoureux, c'eſt par-là que vous pourrez le fatiguer ; vous devez même en laiſſer, s'il ne ſe trouve point de boutons à fleur ſur les branches moyennes : il ne faut pas cependant confondre ces brindilles avec de certaines petites branches qui n'ont qu'un pouce ou deux de longueur, & que nous nommons bouquets ; elles nous ſont trop précieuſes par les beaux fruits qu'elles nous donnent, pour être ſujettes aux régles que nous avons preſcrites à l'occaſion des brindilles. Il eſt cependant quelquefois permis de s'écarter de notre méthode générale touchant ces dernières, lorſqu'on prévoit qu'il pourra ſe former quelque vuide dans l'arbre ; il eſt pour lors de la prudence de tailler dans ces endroits les brindilles au premier œil, parceque l'année ſuivante ces branches peuvent en fournir d'autres capables de maintenir le plein de l'eſpalier,

Si vos arbres sont languissans, taillez les courts ; & si cela ne suffit pas, examinez si le mal ne réside pas dans les racines ; en ce cas il faut les arracher ; mais si elles sont bonnes, il faut les conserver, & pour lors le seul parti à prendre, c'est de fumer votre espalier : le fumier lui rend souvent son ancienne force ; on doit préférer celui de cheval, de mulet & d'âne dans les terres fortes, parcequ'il les échauffe, leur communique ses sels, & les rend plus meubles ; au lieu que celui de vaches convient dans les terres séches & brulantes ; il les engraisse & entretient une espèce de fraîcheur : il faut enterrer ce fumier vers le mois de novembre.

Après avoir expliqué la manière de tailler le Pêcher dans sa jeunesse, voyons quels sont les principes qu'on doit établir sur la taille du second âge, c'est-à-dire, lorsqu'il est dans sa plus grande force & vigueur ; c'est de cette opération que dépend la durée du Pêcher.

La règle fondamentale qu'il faut prescrire, c'est de ne point trop charger les arbres, & de bien entretenir le plein : il y a des jardiniers qui taillent court sur toutes branches ; d'autres alongent celles qu'ils destinent aux fruits, & laissent des coursons pour donner du bois l'année suivante : notre méthode est bien différente ; c'est d'après l'expérience que d'habiles cultivateurs du Pêcher nous l'ont conseillée.

Commencez d'abord à dépalisser votre arbre, ainsi que nous l'avons dit ; faites une recherche des branches usées ; elles se connoissent à leur maigreur & à leurs mauvais jets : retranchez la branche usée jusqu'à la grosse d'où elle sort ; vous pouvez cependant la ravaler dans le cas qu'elle ait poussé dans son étendue quelques bonnes branches, ou qu'elle ne puisse être suppléée par d'autres pour remplir le vuide de l'arbre. Passez de-là aux branches de l'année, & supprimez toutes celles qui excèdent la moyenne grosseur ; supprimez pareillement toutes les petites ; nous en exceptons toujours les bouquets ; cela fait, il ne nous reste plus que des branches

égales en force, dont il faut encore retrancher une partie ; on n'en doit même laisser qu'une seule de toutes celles qui ont poussé sur la branche qui a été taillée l'année précédente ; vous préférerez la meilleure des plus basses, pour ne pas dire la plus basse ; il y a cependant des exceptions à faire : s'il arrive qu'une branche vienne à périr par la gomme, ou qu'on ait un grand vuide à remplir, & qu'il se trouve deux bonnes branches égales en force, venues dans le bas de la branche taillée l'année d'auparavant, taillez-les toutes deux à cinq ou six pouces : si vous n'en avez pas absolument besoin, taillez seulement la plus élevée à cette grandeur, & rabattez la plus basse sur son premier œil, afin de pouvoir avoir une bonne branche l'année suivante.

Après avoir retranché ce qui est superflu, il faut en venir à la taille des branches : il est à propos, avant toutes choses, d'examiner si l'arbre a beaucoup chargé l'année précédente, & de quelle espèce il est ; car il y a des espèces de Pêcher plus vigoureux les uns que les autres, c'est ce qui vous doit diriger pour raccourcir ou alonger la taille : si votre arbre a donné beaucoup de fruits, taillez-le court ; s'il est d'une espèce vigoureuse, donnez-lui plus de charge ; s'il n'a pas été épuisé de fruits l'année précédente, quoiqu'il ne soit pas vigoureux de son espèce, vous pouvez hardiment alonger sa taille jusqu'à huit pouces, si vous avez de la place suffisante ; mais si elle vous manque, & si vous n'avez aucune branche pour remplacer ce qui est épuisé, tenez le court, & ne lui donnez que trois ou quatre pouces de taille.

Pour ce qui est des extrémités, on ne peut se régler que suivant le terrein : si votre arbre couvre entièrement le mur, ménagez tellement votre taille, qu'il s'y trouve toujours un bon pied de distance de l'extrémité de la branche taillée à la bordure du chaperon, pour avoir de la place pour palisser les nouvelles bran-

ches; c'eſt pour cette raiſon qu'il convient de retrancher tout ce qui à porté fruit dans l'année, afin de leur faire place.

Les arbres du troiſième âge ne peuvent être aſſez ménagés pour la taille; taillez-les court, & ſeulement ſur les meilleures branches; retranchez toutes les petites, qui ne donnent que du fruit étique : ſi néanmoins par haſard, il ſort du pied de ces vieux arbres quelques branches vigoureuſes, capables de les renouveller, conſervez-les ſoigneuſement : il n'en eſt pas de même de celles qui ſortent de quelques vieilles branches; il faut abſolument les ôter; on doit même arracher l'arbre entier lorſqu'il eſt trop vieux, à moins qu'il ne donne encore de bon fruit.

La taille eſt ſuivie de l'ébourgeonnement, opération qui n'eſt pas moins néceſſaire, quoiqu'elle ſoit pour l'ordinaire très-négligée; c'eſt par le moyen de l'ébourgeonnement qu'on ôte aux Pêchers les bourgeons qui leur ſont inutiles; cela ſe pratique au mois de mai, temps favorable pour pouvoir choiſir les bourgeons, & les pouvoir détacher par la ſeule action du pouce. Les moins verſés dans le jardinage, n'ignorent pas qu'au printemps les Pêchers fourmillent de branches qui demandent à être éclaircies : comment peut-on parvenir à cet éclairciſſement, ſinon par l'ébourgeonnement? Dans tous les préceptes que nous avons donnés juſqu'à préſent ſur la culture du Pêcher, nous n'avons eu que deux objets en vue; la beauté de l'arbre & l'abondance du fruit; il faut donc retrancher tout ce qui s'éloigne de ces deux objets.

Suivant la méthode que nous avons indiquée, la plupart des branches ont ſept à huit pouces, & quelquefois plus, de taille; elles peuvent par conſéquent avoir dans toute leur étendue huit ou dix yeux, qui forment autant de branches; ces huit ou dix branches n'ont pas, ſans contredit, aſſez de nourriture, & ſont confuſes les unes parmi les autres; il faut donc en

retrancher une partie, & n'en conserver que deux ou trois, deux des plus basses opposées l'une à l'autre, & une à l'extrémité, s'il y a du fruit attenant, & s'il n'y en a pas plus bas. Si votre Pêcher n'a noué que dans le bas, ou s'il a noué dans toute la longueur de la branche, pour lors rabattez-la à moitié, & n'en conservez que trois ou quatre des mieux espacées, principalement une à l'extrémité. Pincez en même temps avec l'ongle, à un demi quart de pouce, le surplus des branches qui viennent à fruit; c'est ce que l'on nomme en terme de jardinage, arrêter. Si vous remarquez d'autres branches qui ne soient pas accompagnées de fruit, éclatez-les entièrement, & n'en laissez que deux ou trois. Si la branche n'a aucun fruit, retaillez-la sur la seconde de celles qu'elle a poussées, & n'en conservez par conséquent que les deux plus basses, à moins que l'arbre ne soit trop vigoureux.

Pour ce qui est des branches que nous avons ordonné de tailler courtes, ne conservez sur elles que deux branches, la plus basse, & la plus élevée du côté opposé: retranchez toutes les autres, si elles n'ont point de fruit à leur côté; ou si elles en ont, pincez-les: coupez indistinctement toutes les grosses branches qui peuvent sortir, soit des branches taillées de l'année, soit du corps même de l'arbre, du moment qu'elles peuvent devenir nuisibles à leurs voisines, ou qu'elles sont inutiles; car si elles peuvent remplacer un vuide, ou consommer une séve trop abondante, pincez-les à quatre ou cinq feuilles: à côté de chaque feuille il sortira de nouvelles branches, parmi lesquelles on pourra choisir au premier palissage celles qui conviennent le mieux. Coupez pareillement toutes les petites branches qui peuvent naître du vieux bois, si elles ne peuvent être d'aucune ressource à l'avenir; j'en excepte toujours les bouquets, qu'on ne peut assez conserver: ayez grand soin des branches qui sortent du pied d'un arbre épuisé, elles peuvent le rétablir; ne ménagez pas les branches

gourmandes, ſi reconnoiſſables par leur groſſeur & leur couleur verte tachée de points rouges ; coupez-les partout où vous en trouvez, à moins qu'elles ne deviennent néceſſaires pour réparer quelque vuide ; pour lors pincez-les, & les repincez une ſeconde fois au mois de juin : ſi d'un même œil il pouſſe deux ou trois branches, n'en laiſſez qu'une, qui ſoit la mieux placée.

De tout ce que nous venons de dire, on peut conclure que rien n'eſt plus difficile dans la culture du Pêcher, ſi vous en exceptez la taille, que l'ébourgeonnement ; il demande des attentions infinies ; mais auſſi il procure bien des avantages qu'il ſeroit trop long de détailler ici : il nous ſuffit d'obſerver que quand il eſt fait à propos, il fortifie infiniment ce qui reſte, ſoit des fruits, ſoit des branches : la raiſon en eſt toute ſenſible ; les fruits & les branches paſſent d'une médiocre nourriture à une bonne ; ils doivent par conſéquent s'en mieux porter.

L'arbre étant ébourgeonné, il faut le paliſſer ; c'eſt au mois de juin qu'on a coutume d'attacher proprement, & avec ordre au treillage, les branches nouvelles : cette opération eſt très-aiſée ; il ne s'agit que de bien eſpacer les branches, les bien étendre, & leur donner un certain tour capable de former un agréable plein. Il faut encore avoir ſoin de mettre le fruit à couvert des feuilles ; il profite beaucoup mieux, & en devient plus gros : vers le temps de ſa maturité, il eſt cependant néceſſaire de le découvrir, pour que le ſoleil perfectionne ſon goût, & lui donne cette belle couleur qui en fait le principal ornement ; pour cela, on ôte d'abord quelques feuilles du côté du couchant ou du nord, trois ou quatre jours après on ôte celles du côté oppoſé ; & enfin au bout d'un pareil eſpace de temps, celles qui ſont en face ; on ne doit pas arracher les feuilles, mais les déchirer avec l'ongle auprès de la queue.

Dans le paliſſage du Pêcher, on peut ſe donner

quelques licences qui ne ſont pas permiſes dans les autres arbres : on peut, par exemple, croiſer une branche pour éviter un vuide. Le jonc verd de marais eſt le meilleur pour paliſſer. Un mois ou ſix ſemaines après, il faut recommencer un ſecond paliſſage, & obſerver toujours de ſupprimer ce qui eſt inutile, ſoit avec le pouce, ſoit avec la ſerpette, & ſurtout les branches gourmandes.

Les Pêchers exigent encore des labours en automne & au mois d'avril, avec la bêche, & pendant l'été avec la binette, ou ratiſſoire, afin de pouvoir acquérir de nouveaux ſels, & par-là une ſéve plus abondante ; ils ont même beſoin quelquefois d'être arroſés pendant les groſſes chaleurs de l'été, ſurtout s'ils ſont dans une terre légère & ſablonneuſe.

Le Pêcher eſt ſujet à beaucoup de maladies, & expoſé à une infinité d'inſectes qui lui font continuellement la guerre. Sa première maladie qui eſt ſans reméde, ainſi que ſans nom, eſt lorſque toutes les branches de l'arbre, les feuilles & les fruits deviennent noirs & gluans ; c'eſt une lépre contagieuſe qui ſe communique : il n'y a point d'autre moyen pour empêcher la communication, que d'arracher l'arbre qui en eſt infecté, & d'enduire même de chaux le mur auquel il étoit paliſſé.

La ſeconde maladie eſt la gomme, contre laquelle on peut employer un aſſez bon reméde, quoique la plupart des auteurs prétendent qu'il n'y en a aucun. Auſſitôt que vous vous appercevrez que votre arbre eſt endommagé de la gomme, il faut faire avec la ſerpette pluſieurs inciſions dans ſa tige & ſes branches, & couvrir auſſitôt l'inciſion avec de la lie de vin, le plus épais que vous pourrez.

La troiſième maladie qui leur ſurvient, c'eſt une eſpèce d'huile blanche qui paroît aux mois de juin & de juillet ſur ſes branches & ſes feuilles, ce qui le fatigue beaucoup ; le reméde eſt de racourcir les bran-

ches qui en fourniſſent, à la ſuite d'autres ſaines & exemptes de la contagion. J'ai examiné particulièrement cette maladie ; j'ai remarqué qu'elle n'étoit occaſionnée que par la préſence de petits inſectes de la nature des chermés, dont j'ai obſervé deux variétés.

La première que les naturaliſtes nomment *Chermes Perſicæ oblongus*. Geoff. 506. & l'autre, *Rotundus*. Ibid. Le mâle du premier a deux aîles ; ſon corps eſt d'un rouge couleur de roſe, ou même couleur de chair ; ſes aîles ſont d'un blanc gris, bordées d'un peu de rouge ; il porte à l'extrêmité du ventre quatre filets longs ; la femelle eſt oblongue & brune. Celui de la ſeconde variété eſt arrondi & brun ; il porte quatre filets à ſa queue ; ces petits inſectes dépoſent ſur les branches & les feuilles de petits œufs durs, luiſans, ſouvent enveloppés dans une eſpèce de duvet cotonneux, qui ſuinte ſous la forme d'une poudre blanche & gluante ; c'eſt cette poudre qui occaſionne, comme il eſt viſible, la troiſième maladie du Pêcher.

La quatrième & dernière maladie eſt la vieilleſſe : on peut cependant le rajeunir, ainſi que nous l'avons dit plus haut. Pluſieurs animaux & inſectes endommagent ſon bois, ſes racines & ſon fruit ; les premiers ſont les vers dn hanneton, qui rongent ſes racines, ce qui rend cet arbre languiſſant, malgré la bonne culture qu'on peut lui donner : il n'y a point d'autre parti à prendre que de viſiter les racines, & de chercher exactement ces vers dans les endroits où on s'apperçoit que les racines ſont rongées.

Les fourmis rouges s'attachent auſſi quelquefois à ces mêmes racines ; il faut les détruire autant que faire ſe peut, ratiſſer les racines, jetter au loin les terres qui ſont infectées de ces animaux, & en ſubſtituer de neuve.

Les chenilles vertes ſont pareillement très-pernicieuſes à cet arbre ; elles mangent le bouton à fleur avant qu'il ſoit épanoui ; pour les détruire il faut arroſer les

branches du Pêcher d'eau de savon, & réitérer cette aspersion plusieurs fois; on peut substituer l'huile au savon; on peut se servir du même reméde pour détruire la plupart des insectes & chenilles qui rongent les arbres: une livre de savon noir suffit pour un quart de muid d'eau; il faut le faire fondre dans de l'eau chaude, & puis le mêler avec de l'eau froide; on peut arroser l'arbre avec un balai ou un chiffon: une petite pompe sert à merveille pour les grands arbres.

Les loirs, les mulots, les rats, les souris, les mérangères sont les plus grands fléaux du Pêcher; on vient à bout de les détruire en bien bouchant les trous des murs qui peuvent leur servir de retraite, & en faisant usage de ratières; on peut même encore les empoisonner avec l'arsenic, ce que nous ne conseillons pas à cause des accidens qui en peuvent survenir; il seroit plus à propos d'avoir recours au mêlange que nous indiquons à l'article Staphisaigre.

Les fourmis ne sont pas moins redoutables au Pêcher: nous avons déja parlé de celles qui mangent les racines; on n'a encore pû découvrir aucun reméde contre ces animaux, sur-tout pour les basses tiges, car pour les hautes & les moyennes on peut encore s'en défendre: voici ce qui nous a le mieux réussi. Dépalissez l'arbre qui en est attaqué, secouez-le à plusieurs reprises pour faire tomber ces insectes jusqu'à ce qu'on n'en voie plus; ôtez toutes les feuilles qui sont empoisonnées de leur frai; arrêtez ensuite l'arbre à un pied de distance environ du mur, avec une espèce de fourchette qui puisse le tenir ferme; faites un petit bassin de cire molle autour de la tige de l'arbre, remplissez-le d'eau, que vous renouvellerez à mesure qu'elle s'évaporera; la fourmi qui craint l'eau se retire, & l'arbre se remet.

Les limaces & limaçons font encore du tort aux Pêchers; mais il est facile d'en faire la recherche à la rosée, ou après une pluie douce.

Les oiseaux aiment aussi beaucoup les Pêches; on les

écarte avec les épouvantails : il est plus difficile de se garantir de la mouche-guêpe, qui est fort friande de ce fruit : pour en garantir les plus belles Pêches, il faut disperser çà & là sur le treillage quelques autres Pêches endommagées, auxquelles les guêpes s'attachent par préférence.

Avant de finir la culture du Pêcher, il est à propos d'observer que quelques curieux, pour garantir leurs Pêchers de la gelée printanière, font usage de rideaux de grosse toile ou de paillassons qu'ils ferment & qu'ils ouvrent à volonté : d'autres se servent de chassis de verre ; l'une & l'autre méthode sont également bonnes ; on est par-là toujours sûr d'avoir toutes les années du fruit, tandis que souvent les autres en sont privés.

Nous connoissons à Paris des Pêches de trois différens genres : les unes sont velues & quittent facilement le noyau ; ce sont celles que nous appelons proprement Pêches : d'autres ne le quittent point & sont aussi velues ; elles sont connues sous le nom de Pavis : d'autres enfin qu'on appelle vulgairement Brugnons, sont lisses, sans aucun poil, & quittent le noyau.

Parmi les Pêches qu'on cultive dans les jardins, les plus estimés sont l'avant Pêche blanche. *Persica præcoci fructu, præcoqua dicta*. Tourn. 625. Cette Pêche est fort petite, mais d'un goût sucré & musqué.

La Pêche de Troye, ou l'avant Pêche rouge : *Persica æstiva, Armeniacis similis, sive Persica sancti Joannis*. Tourn. 624. Elle est plus grosse & plus musquée que la blanche ; elle est ronde & rouge. Les connoisseurs lui préfèrent néanmoins la blanche : elle mûrit ordinairement en août.

La petite Mignone, ou double de Troye, paroît aussi dans le même temps ; elle l'emporte de beaucoup sur les deux autres, tant par sa grosseur que par sa bonté. La Magdeleine blanche & rouge : *Persica fructu globoso, compresso, rubro, carne rubente*. Tourn. 925. mérite aussi un rang distingué sur nos tables, & mûrit vers le

quinzième d'août ; son espèce est facile à reconnoître ; elle a les feuilles plus dentelées que les autres Pêchers.

La grosse Mignone mûrit aussi vers la mi-août ; c'est la plus belle & la plus parfaite de toutes les Pêches, & par conséquent celle qui mérite le plus d'être multipliée.

A la grosse Mignonne succède la Rossane : *Persica fructu duro.* Tourn. 625. Elle a la chair sèche & jaune de même que la peau, qui est d'un rouge pourpré du côté du soleil.

La Chevreuse hative, dont la forme est imposante, peut être placée au rang des meilleures Pêches ; elle est un peu longuette, d'un rouge vif, d une chair fine & fondante ; mais elle devient quelquefois cotoneuse.

La Bellegarde ou Galande, de même que le Teton de Vénus, ne le cédent pas pour la qualité aux Pêches les plus délicieuses ; elles approchent même de la violette hâtive. *Persica fructu præcoci, violaceo, saporis vinosi.* Tourn. 625. Cette dernière est la plus vineuse de toutes les Pêches, & paroît sur la fin d'août avec le Brugnon, auquel elle est fort ressemblante : c'est la seule Pêche qui ne soit pas velue.

Le mois de septembre nous fournit la Bourdine, qui est ronde & d'un rouge obscur ; l'Admirable, *Persica fructu magno, globoso, carne durâ saccharatâ.* Tourn. 625.

La Royale, Pêche parfaite en bonté : *Persica fructu magno, globoso, nigricante, serotino.* Tourn. 624.

Sur la fin de septembre nous avons la Pourprée, ou Chevreuse tardive : *Persica fructu globoso, obscure rubente suavissimo.* Tourn. 625. Cette Pêche est d'un rouge foncé, vineuse, très-belle & très bonne ; elle n'a pas le défaut d'être cotoneuse comme la Chevreuse hâtive. La Persique est aussi tardive que la Pourprée ; elle est grosse, longuette, d'un beau rouge, & d'un goût exquis.

Les Pêches qui mûrissent en octobre, font la Nivette

ou Veloutée, groſſe Pêche alongée, mal unie & aſſez irrégulière pour la figure, quoique belle & paſſablement bonne : l'Abricotée ou l'admirable Jaune : *Perſica fructu magno, globoſo, flaveſcente, ſerotino*. Tourn. 625.

La Violette tardive, autrement la Pêche marbrée ou panachée : *Perſica ex rubro & violaceo, variegato, ſaporis vinoſi*. Tourn. 625. Cette Pêche ſurpaſſe toutes les précédentes par ſon goût agréable & vineux, lorſque par la ſécheresſe de l'automne elle peut acquérir le dégré de maturité qui lui convient ; c'eſt la raiſon pour laquelle on doit expoſer au midi les arbres de cette eſpèce, préférablement à toute autre.

On cultive en plein vent dans la plupart des vignes du royaume deux ſortes de Pêches ; l'une dont la chair eſt blanche & qui eſt fort commune, & l'autre dont la chair eſt ſanguine, d'où on l'appelle la Pêche ſanguinole ; cette Pêche vient naturellement de noyau ſans être greffée.

Parmi les Brugnons, on n'en connoît qu'un ſeul qui mérite d'être ſervi ſur nos tables ; c'eſt le Brugnon violet muſqué : il eſt délicieux lorſqu'il eſt bien mûr, & qu'il commence à ſe rider ; il n'en eſt pas de même du Brugnon violet tardif & du Brugnon jaune ; un curieux doit négliger ces eſpèces de fruits.

A l'égard des Pavis, ils n'ont pas à Paris le goût ni la délicateſſe qu'on y remarque dans les provinces méridionales du royaume : les meilleurs ſont les Pavis Magdeleine & de Pompone ; celui-ci eſt d'une groſſeur monſtrueuſe : *Perſica fructu maximo pulcherrimo*. Tourn. 625. Il a une très belle couleur incarnate, qui recrée la vue, & un goût muſqué & ſucré ; il mûrit ſur la fin de ſeptembre. Le Pavis Magdelaine, quoiqu'inférieur en beauté & en groſſeur, eſt cependant eſtimable ; il eſt d'un rouge clair, & a la feuille dentelée comme le Pêcher Magdelaine ; le temps ordinaire de ſa maturité eſt la mi ſeptembre.

Les feuilles & les fleurs de Pêcher ſont apéritives,

purgatives & vermifuges : on en compose un sirop qui purge assez bien ; il se prépare ainsi : prenez des fleurs de Pêcher autant qu'il vous plaira ; pilez-les dans un mortier de marbre & en exprimez le jus ; cuisez ensuite ce jus avec une pareille quantité de sucre, jusqu'à consistance de sirop, que vous clarifierez avec le blanc d'œuf. Au lieu de fleurs on peut se servir de feuilles : le sirop fait avec le jus de ces dernières, purge plus vigoureusement ; on prescrit l'un & l'autre sirop à la dose d'une once. La conserve faite avec les mêmes fleurs fait le même effet : les fleurs nouvelles sont bonnes en salade, & conviennent fort aux hydropiques, mais elles leur causent quelquefois des tranchées & des douleurs de ventre ; c'est pour cette raison qu'il vaut mieux les leur faire prendre dans du lait ; la dose est depuis deux gros jusqu'à une demi-once : on ordonne aussi ces fleurs aux personnes pituiteuses & sujettes aux fluxions de la tête ; on en fait infuser légèrement une petite poignée dans un bouillon de veau sur un feu modéré ; l'usage réitéré de cette infusion leur procure du soulagement : on s'en sert encore à l'extérieur en forme de topique ; on fait un cataplasme de feuilles pilées & mêlées avec de la suie & du vinaigre, qu'on applique sur le ventre des enfans qui ont des vers : on purge aussi ordinairement les enfans de la campagne qui n'ont que quatre à cinq ans, avec un gros de fleurs de Pêcher, mêlées dans leur déjeuné, ou infusées dans du lait. Schroder prétend que l'eau qu'on tire par la distillation de ces mêmes fleurs est aussi purgative ; M. Ray conseille extérieurement cette eau à ceux qui ont des taches sur le visage.

Avant de finir ce qui concerne les fleurs & les feuilles de Pêcher, il convient de rapporter ici les principales observations qu'a fait M. Boulduc sur cet objet ; elles sont tirées de l'histoire de l'académie royale des sciences, année 1714.

On greffe ordinairement le Pêcher sur le prunier, ou

ſur l'amandier, ainſi qu'il a été dit plus haut; les fleurs de Pêcher greffées ſur le prunier ſont plus purgatives; la raiſon en ſaute aux yeux; les prunes le ſont un peu, & les amandes nullement; les fleurs de Pêchers les plus communes & les moins recherchées pour le goût, comme les Pêches de vignes, ſont les meilleures; ces fleurs contiennent près des trois quarts d'humidité ſuperflue, les boutons un peu moins que les fleurs épanouies, ce qui eſt fort naturel, puiſque c'eſt l'humidité qui cauſe l'épanouiſſement. Les boutons paroiſſent un peu plus purgatifs que les fleurs épanouies; de quatre livres de fleurs épanouies miſes au bain de vapeur, on a obtenu par la diſtillation à une chaleur très-lente, douze à treize onces d'une eau très-blanche, très-douce ſur la langue, & d'une très-agréable odeur de noyau de Pêche pilé: quelques gouttes de cette eau communiquent le même parfum à toutes les liqueurs. La même quantité de fleurs en gros boutons a donné à-peu-près la même quantité d'eau, mais non pas tout-à-fait ſi agréable; elle ſentoit un peu l'herbe, parceque la matière végétale d'où elle étoit ſortie étoit moins pure: les matières qui avoient été au bain-marie, miſes enſuite dans une cornue à un feu de reverbère clos, qui a été conduit par dégrés, ont donné des liqueurs, des acides, & des alkalis développés, & enfin un eſprit d'un rouge obſcur, rempli de beaucoup de fuliginoſité, & mêlé d'un peu d'huile, dont la partie la plus légère ſurnageoit, & l'autre étoit au fond. La teinture des fleurs de Pêcher tirée par l'eſprit de vin eſt très-foible, & bien moins amère que celle qui eſt tirée par l'eau.

M. Boulduc a reconnu par l'expérience que l'infuſion faite du ſoir au matin dans l'eau chaude de demi-once de fleurs de Pêcher vertes, ou d'une dragme de ſéches, (car comme on l'a dit, il y a les trois quarts de ſuperflu dans les vertes), étoit un purgatif très-doux: elle ſe prend avec du ſucre comme du thé. Il s'eſt confirmé auſſi dans une idée qu'il avoit depuis longtemps, que

les infuſions des plantes, ſur-tout des purgatifs, ont plus de vertu que leurs ſucs tirés par expreſſion, ou par quelqu'autre voie. Après qu'on les a tirés, il reſte encore dans le marc beaucoup de particules actives, au lieu que l'eau qui eſt un grand diſſolvant, ſait mieux les dégager & les entraîner.

Les infuſions de fleurs de Pêcher, auſſi bien que celles de roſes, ſe conſervent mieux que les ſucs; ils s'aigriſſent aiſément, mais les infuſions avec des précautions pareilles, dont la principale eſt de mettre de l'huile deſſus, ſe gardent des années entières ſans altération: elles ſe garderont encore mieux, ſi avant que de les ſerrer on les a fait évaporer à moitié; les ſels ſe concentrent davantage: il faut encore avoir ſoin que l'huile qu'on met ſur les liqueurs ſoit de celles qui ſe congélent le plus difficilement, comme l'huile d'amandes douces; car quand l'huile ſe gêle, il ſe gliſſe entr'elle & la liqueur de l'air qui la gâte.

La grande facilité que les ſucs ont à s'aigrir, marque peut-être qu'ils ne contiennent pas autant que les infuſions les différens principes du végétal, qui ſe conſerveroient mutuellement: quant aux feuilles tendres du Pêcher, car il les faut toujours telles, l'infuſion en eſt moins agréable que celle des fleurs, mais auſſi purgative & peut-être plus. Elle ſe prend de la même manière; elle eſt ſouveraine pour les enfans qui ont des vers, & les accidens que les vers cauſent.

Les Pêches ſont très-agréables au goût; elles rafraîchiſſent, elles humectent & lâchent un peu le ventre, elles corrigent la mauvaiſe haleine, cauſée par des matières corrompues qui ſe trouvent dans l'eſtomach. Elles conviennent très-bien pendant les chaleurs de l'été aux jeunes gens bilieux & ſanguins, mais beaucoup moins aux vieillards. Galien, avec tous les anciens, les regardoit comme très-pernicieuſes à la ſanté, ce qui eſt contraire à l'expérience, car les Pêches ne ſont jamais nuiſibles qu'autant qu'elles ne ſont pas mûres & qu'on en

mange avec excès ; c'eſt pour cette raiſon qu'on doit les choiſir bien mûres, colorées, d'une chair moëlleuſe, ſucculente, vineuſe, & d'une odeur agréable ; on les ſert ordinairement crues avec le deſſert ; mais pour les manger, on ne feroit pas mal de les mêler avec du ſucre, elles en ſeroient plus ſalutaires ; le ſucre eſt le correctif du phlegme viſqueux qui s'y rencontre : on les mange auſſi dans du vin ; elles lui font perdre ſa force, comme les anciens l'avoient remarqué. On confit les Pêches pour les garder pendant l'hiver ; on les fait auſſi ſécher au ſoleil, après leur avoir ôté la peau & le noyau, on les conſerve par ce moyen fort longtemps. On les fait cuire dans un peu de vin ou d'eau, & l'on en fait des compotes : la compote de Pêches ſe fait ainſi.

Prenez une douzaine de Pêches, fendez-les par le milieu ; faites enſuite fondre une demi-livre de ſucre avec un peu d'eau dans une poële, laiſſez-le cuire juſqu'à perlé : rangez vos moitiés de Pêche dans le ſucre, & faites-les bouillir environ une trentaine de bouillons, retirez-les enſuite du feu & écumez-les : quand elles auront jetté leur eau, mettez-les encore de nouveau ſur le feu, faites-les bouillir dix ou douze bouillons ; s'il reparoît de nouvelle écume, ôtez-la ; laiſſez enſuite refroidir les Pêches & dreſſez-les dans un compotier : il eſt indifférent de les peler ou ne les pas peler.

On fait avec la Pêche une eau glacée excellente : mettez dans une pinte d'eau ſept ou huit Pêches, après les avoir coupées par morceaux ; donnez-leur un bouillon pour tirer le goût du fruit ; laiſſez réfroidir l'eau, & mettez-y un quarteron ou cinq onces de ſucre ; lorſqu'il ſera fondu, clarifiez votre eau, faites-la rafraîchir & la donnez à boire : elle eſt très-bonne pendant les grandes chaleurs.

Les amandes de Pêches ſont un peu amères, & paſſent pour être diurétiques & bonnes contre les vers : on

en donne un gros en poudre pendant neuf jours le matin à jeun dans un verre de vin blanc léger ; c'eſt un remède éprouvé contre le calcul des reins. On tire de ces amandes par expreſſion une huile qui eſt bonne dans la ſurdité & le bourdonnement d'oreilles, étant miſe dedans ; ſi on concaſſe de ces noyaux & qu'on les infuſe dans du vin blanc, ils provoquent les menſtrues. La liqueur connue ſous le nom d'eau de noyau, ſi cordiale & ſi ſtomachique, ſe fait en partie avec les noyaux de Pêcher. La gomme qui découle de cet arbre eſt adouciſſante : on la recommande dans la ſéchereſſe de la gorge & dans les crachemens de ſang. Garidel lui attribue une vertu aſtringente, très-propre pour arrêter la diarrhée.

Pour terminer cet article, nous allons rapporter la méthode pour faire un excellent ratafia de Pêches : prenez des Pêches qui ne ſoient ni trop mûres ni trop vertes, mais cependant des plus belles & de la meilleure eſpèce que vous pourrez trouver : pelez-les d'abord, & faites enſuite infuſer dans de l'eau-de-vie le fruit dépouillé de ſa peau ; choiſiſſez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité : faites auſſi infuſer de même les pelures, mais dans un vaiſſeau ſéparé ; la raiſon de cette ſéparation, c'eſt que la peau de la Pêche a une certaine amertume que l'eau-de-vie ne pourroit bien corriger, ſi le ſirop de la chair de la Pêche s'y trouvoit mêlé.

Donnez à ces infuſions quinze ou vingt jours d'expoſition au grand ſoleil, pour que la chaleur puiſſe digérer & mêlanger enſemble les parties ſpiritueuſes ; lorſqu'au bout de ce temps, ou environ, vous vous appercevrez que l'infuſion ſera bien faite, vous retirerez les Pêches de la liqueur pour en nettoyer les noyaux ; vous caſſerez ces noyaux pour en avoir les amandes, que vous pêlerez & que vous mettrez enſuite infuſer dans la liqueur des Pêches pendant cinq à ſix jours ſeulement.

Vous ne toucherez point à la liqueur des pelures que quand l'infuſion de la liqueur des Pêches avec les amandes

amandes sera faite ; alors vous mêlerez les deux liqueurs ensemble, celle des pelures & celle du fruit ; vous remuerez bien le tout, pour que ces liqueurs s'incorporent bien ; vous mettrez une demi-livre de sucre par pinte de liqueur, de même que vous aurez eu l'attention de mettre une livre de fruit ou de pelures par pinte d'eau-de-vie mesure de Paris ; vous laisserez infuser encore le tout ensemble pendant cinq ou six jours, & vous passerez cette liqueur à travers un linge bien blanc une fois seulement ; vous la mettrez ensuite dans des bouteilles bien bouchées.

Il y a des personnes qui font infuser dans la liqueur où sont les pelures, & non dans celles où sont les Pêches, les amandes des noyaux qu'on a retirés des Pêches, quinze ou vingt jours après que ces liqueurs ont été exposées au soleil : quand ces amandes & pelures ont suffisamment infusé ensemble pendant cinq à six jours, vous passez la liqueur au travers d'un linge blanc, vous exprimez tout le jus du marc, & vous mêlez cette liqueur avec celle des Pêches ; alors vous y joignez le sucre dans la même quantité de demi-livre par pinte de liqueur, & vous mêlangez bien le tout, que vous laissez infuser durant quelques jours, avant d'en remplir les bouteilles & de les serrer ; on a par ce moyen une liqueur excellente à boire, & un fruit très-agréable à manger, qui se conserve fort bien dans la liqueur.

Ce ratafia de Pêche a une propriété admirable & spécifique pour les maladies du poumon ; il procure aussi beaucoup de soulagement aux personnes bilieuses, en les purgeant sans effort, & même sans qu'elles s'en apperçoivent. Si l'on en prend un demi-verre le matin à jeun, il fait rendre beaucoup de bile par les selles, & il ôte la mauvaise odeur de l'haleine & de la bouche, soit qu'on en boive, soit que simplement on s'en gargarise ; mais il en faut toujours user modérément.

Cette recette est celle qui se pratique en Provence, où l'on fait les liqueurs les plus parfaites, à cause de

l'excellence & de la maturité des fruits que ce terroir produit.

PÉDICULAIRE.

LA PÉDICULAIRE eſt une plante dont la racine eſt groſſe comme le petit doigt, ridée, blanche, diviſée en pluſieurs groſſes fibres, d'un goût un peu amer; elle pouſſe des feuilles ſemblables à celles de la filipendule, mais plus petites & crêpées: ſes tiges s'élèvent à la hauteur de ſix pouces; elles ſont anguleuſes, creuſes, foibles, les unes rampantes à terre, les autres droites, portant des fleurs en tuyaux, terminées comme par un muſcle à deux mâchoires; elles ſont de couleur purpurine; il leur ſuccède des fruits applatis qui ſe diviſent en deux loges, & renferment des ſemences plates, noirâtres, & bordées d'une aîle membraneuſe. Cette plante croît dans les prés, dans les marais & autres lieux humides; elle ſe nomme *Pedicularis pratenſis purpurea.* Tourn. 173. *Pedicularis ſylvatica.* Linn.

Il y a en France pluſieurs autres eſpèces de Pédiculaire; la première ſe nomme *Pedicularis pratenſis lutea, vel criſta galli.* Pin. 163. *Criſta galli.* Dod. Pempt. 556. La crête de coq.

La ſeconde eſt déſignée ſous le nom de *Pedicularis pratenſis, lutea, erectior, calice floris hirſuto.* Tourn. *Criſta galli mas.* J. B. 3. 436. Cette eſpèce pouſſe des tiges quarrées, vuides & hautes d'un pied & demi; ſes feuilles naiſſent ſans queue, crénelées de manière à imiter la crête de coq; ſes fleurs ſont des eſpèces de tuyaux jaunes qui ſortent de l'aiſſelle des feuilles; il leur ſuccède un petit fruit membraneux, rempli de ſemences oblongues de couleur obſcure.

La troiſième eſpèce eſt la Pédiculaire de montagnes. *Pedicularis anguſtifolia montana.* Tourn.

La quatrième est la Pédiculaire d'automne. *Pedicularis serotina purpurascente flore.* Tourn. C'est une espèce d'Euphraise: elle est ophthalmique, de même que la vraie Euphraise.

La cinquième est la Pédiculaire d'automne à fleur jaune. *Pedicularis serotina lutea.* Tourn. Elle croît dans les lieux arides, pierreux, couverts d'un petit gason, & sur le sommet des montagnes; on en voit dans le Languedoc, à Castelnau & à Montferrier.

La sixième est la Pédiculaire des Alpes, à feuilles de fougère. *Pedicularis alpina filicis folio, minor.* Tourn. 173. On la trouve dans le Languedoc, à l'Espinouse auprès de Lamalou.

La septième est la Pédiculaire des Alpes à racines d'asphodele. *Pedicularis alpina asphodeli radice, flore purpurascente.* Tourn. 173. Elle se trouve à l'Esperou, de même qu'une autre espèce de Pédiculaire aussi à racines d'asphodèle. *Pedicularis Alpina altera asphodelis radice.* Tourn. 173.

La huitième est la Pédiculaire des marais. *Pedicularis palustris rubra elatior.* Raii. *hist.* On la trouve dans les endroits marécageux de la Lorraine & de l'Alsace.

On prétend que les animaux qui mangent de la Pédiculaire sont sujets à avoir des poux; c'est delà que lui est venu son nom; on donne la pédiculaire comme vulnéraire & astringente, propre à arrêter toute sorte de flux; on la croit aussi bonne pour les fistules.

PEIGNE DE VÉNUS.

LE PEIGNE DE VÉNUS, l'Aiguille, est une plante dont la racine est ténue & fusiforme; ses tiges sont herbacées, striées, peu élevées, rameuses, velues, légérement cannelées; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, aîlées, ayant les folioles finement découpées;

ses fleurs sont au sommet, rosacées, en ombelle, hermaphrodites dans le disque, femelles à la circonférence, ayant cinq pétales en cœur recourbé, dont les pétales extérieurs sont plus grands que les intérieurs, point d'enveloppe universelle ; la partielle est divisée en cinq, & de la longueur des petites ombelles : l'ombelle universelle est longue avec peu de rayons ; la partielle en a un plus grand nombre ; son fruit est très-long, en forme d'alène, divisé en deux semences filiformes, renfermant la semence à leur base, planes d'un côté, convexes & sillonées de l'autre. On nomme cette plante *Scandix semine rostrato vulgaris. Scandix pecten.* Linn. Elle est annuelle & croît parmi les bleds, dans les champs & les vignes ; cette plante passe pour diurétique & vulnéraire. M. Ray dit que plusieurs prétendent que la racine de cette plante pilée avec la mauve, attire les petits corps étrangers qui se sont introduits dans la chair, si on l'y applique en cataplasme.

PENSÉE.

LA PENSÉE est une espèce de violette, dont les tiges sont longues d'environ un pied, creuses, courbées, anguleuses, rampantes, garnies de feuilles vertes, oblongues, les unes découpées profondément, les autres dentelées dans leurs bords : il sort de leurs aisselles des queues anguleuses qui soutiennent chacune une belle fleur à cinq pétales, dont les deux premières sont de couleur bleue, tirant sur le purpurin, & les autres jaunes, marquetées de quelques taches bleues en-dessus, blanchâtres en-dessous : chaque fleur est soutenue par un calice à cinq feuilles, vertes, longuettes, & renferme en son milieu un bouton, qui devient dans la suite un fruit contenant des semences menues ; sa racine est fibreuse.

Les Botanistes la nomment *Viola tricolor hortensis repens.* Tourn. 420. Elle est fort commune entre la ferme & le château de Rochefort près de Paris ; on en voit aussi dans l'Alsace. On cultive cette fleur dans tous les jardins ; elle est annuelle , & n'exige pas grand soin ; quand on en a une fois semé dans un lieu , elle vient naturellement , & commence à fleurir depuis le mois de juin jusqu'à la fin de l'automne ; il y en a plusieurs variétés qu'il est inutile de décrire ici. On lui attribue une vertu détersive , vulnéraire & sudorifique : on se sert dans les jardins de cette fleur pour en faire de belles bordures.

PERCEFEUILLE.

LA PERCEFEUILLE , l'Oreille de Liévre , est une plante dont la racine est simple, blanche , peu fibreuse ; sa tige est unique , haute d'un pied & demi , grêle , longue , lisse , cannelée , creuse , noueuse , rameuse ; ses feuilles sont simples , dures , entières , perfeuillées , lisses , nerveuses , dont les inférieures finissent en pétiole ; ses fleurs sont au sommet des tiges , rosacées en ombelle , ayant cinq pétales recourbés en forme de cave ; l'ombelle générale a moins de dix rayons , ainsi que la partielle qui est droite & étendue ; la générale est polyphille ; la partielle est composée de cinq folioles ouvertes , ovales , dont les trois plus grandes sont pointues , les deux plus petites obtuses ; son calice est à peine visible : son fruit est sous-orbiculaire , cannelé , applati , composé de deux semences oblongues , ovales , applaties d'un côté , convexes & cannelées de l'autre. Cette plante se nomme *Buplevrum perfoliatum , rotundifolium annuum.* Tourn. *Buplevrum rotundifolium.* Linn. Elle est annuelle & croît dans les endroits pierreux & sablonneux ; on en voit aux environs de Paris,

autour de Bercy, de Charenton, de S. Maur; aux environs de Lyon, d'Orléans, dans les bleds qui sont entre le couvent des Chartreux & la Croix-Fleuri, autour de Soucy, Germignonville, dans le parc de Cambrai; autour des marres de Gidi, Orme & Bussi, de S. Liphard, où elle est plus petite; dans la Lorraine, l'Alsace, la Provence auprès d'Aix, notamment à la Crémade dans le terroir de Tholonet, à la Blaque, au Vaucronez, à Luines & à Robert, dans le Languedoc aux environs de Montferrier, dans la Bourgogne.

On trouve encore en France plusieurs espèces de Bec-de-liévre. La première se nomme *Buplevrum angustissimo folio*. Tourn. Elle se voit aux environs de Nantes, de Montpellier, sur les bords de la mer du bas Poitou, dans le bois de Boulogne aux environs de Paris, & auprès de Notre-Dame de bon voyage aux environs d'Aix.

La seconde espèce est le *Buplevrum folio subrotundo, sive vulgatissimum*. Pin. Cette espèce est commune aux environs de Paris, dans les bois de Haye auprès de Nanci, auprès d'Estampes & d'Orléans, dans l'Alsace & dans la Bourgogne.

La troisième espèce est le *Buplevrum montanum latifolium*. Tourn. On en trouve sur les montagnes d'Alsace, & au mont d'Or en Auvergne.

La quatrième espèce est le *Buplevrum folio rigido*. Tourn. 309. Il croît aux environs de Montpellier & d'Aix.

La cinquième & dernière est le *Buplevrum arborescens salicis folio*. Tourn. 310. Cette espèce croît dans les rochers proche Narbonne & dans les Corbières.

La Percefeuille est vulnéraire; elle est fort vantée pour les hernies, soit qu'on la prenne en décoction dans du vin, soit en substance & pulvérisée; on l'applique aussi extérieurement en cataplasme, bouillie dans du vin avec la farine de féves. Schroder & Simon Pauli la recommandent sur-tout pour l'hernie ombilicale: on

en fait un cataplasme avec du vin, en y ajoutant de la pilosselle, de la turquette, du plantain & de la mousse de prunier sauvage; on prétend aussi qu'étant appliquée sur les écrouelles elle les résoud; J. Bauhin assure qu'elle dissipe les exostoses, chose assez difficile à croire; Schuvenckfeld dit que la Percefeuille est d'un très-bon usage pour les fractures & pour l'éréfypèle: on mêle la Percefeuille avec d'autres vulnéraires pour les animaux.

Le Buplevrum en arbre fait très-bien dans les bosquets d'hiver & dans les remises; on peut en garnir le bas d'un mur d'appui, ou une terrasse. Cet arbrisseau se plaît dans les terreins humides, quoique d'ailleurs il s'accommode assez de toute sorte de terres; on peut le multiplier de semences ou de marcottes; il fournit beaucoup du pied. On vante l'usage de sa graine contre les morsures venimeuses.

PERCEMOUSSE.

LA PERCEMOUSSE, le Polyric doré, est une plante de la longueur du doigt; elle porte beaucoup de feuilles d'un beau jaune, mousseuses & déliées comme des cheveux vers le bas, unies vers le haut. Ses tiges portent à leurs sommets de petites têtes longuettes, pleines d'une fine poussière, qui tombent dans la suite, lorsque ces têtes panchent & s'ouvrent à la manière de plusieurs espèces de mousses; cette poussière est la graine suivant les naturalistes; les racines du Percemousse sont filamenteuses.

Les Botanistes la nomment : *Muscus capillaceus major pediculo & capitulo crassioribus*. Tourn. *Politricum aureum majus*. Pin. 246. *Politricum caule simplici anthera paralelipipeda*. Linn. *Sp. plant.* 1573. Cette mousse croît dans les bois sur les rochers humi-

des; on en trouve dans les forêts de la haute Provence, du Dauphiné, surtout dans celles de l'abbaye de Boscodun, proche Embrun; dans le Languedoc à Grammont, Valéne, à la source du Lés. Cette plante est un puissant sudorifique; on en fait en Allemagne une infusion en forme de thé dans les pleurésies pour faciliter l'expectoration. Tournefort rapporte qu'un habile médecin de Normandie se servoit utilement de sa décoction dans la pleurésie, mais qu'il estimoit encore plus l'esprit qu'on en tire par la distillation: pour cela on pile la plante, on l'arrose avec de l'eau, on la distille après trois jours de macération; on repasse l'eau distillée sur de nouvelles plantes jusqu'à six fois, & après six distillations réitérées, on a un esprit très-sudorifique qu'on donne par cuillerées.

Dans l'Ostrogothie on fait avec la Percemousse des balais pour les fours, & à Rouen des brosses qui servent à coucher le poil du drap, & qu'on nomme improprement brosses de bruyère dans les manufactures de Normandie.

PERCENEIGE.

La PERCENEIGE, la Violette de Février, le Violier bulbeux, la Campane ou Cloche blanche, le Baguenaudier d'hiver, est une plante dont la racine est bulbeuse, composée de plusieurs tuniques blanches, excepté l'extérieure, qui est brune, garnie en dessous de fibres blanchâtres, d'un goût visqueux, peu âcre: elle pousse trois, quatre ou cinq feuilles semblables à celles du poireau; ses feuilles sont fortes, luisantes, lisses & verdâtres. Du milieu de ces mêmes feuilles s'élève une tige à la hauteur de plus d'un demi-pied; elle est anguleuse, cannelée, creuse: elle ne porte ordinairement qu'une seule fleur à sa sommité, quelquefois deux,

rarement trois ; sa fleur sort d'une gaîne oblongue, applatie, obtuse, qui s'ouvre latéralement pour lui donner passage & se desséche ensuite ; six pièces qui ont l'apparence de pétales, sont un vrai calice d'une seule pièce, lequel enveloppe l'embryon & fait corps avec lui. Trois de ces divisions sont internes relativement aux autres, & sont longuettes, blanches, concaves, mousses, écartées & égales entr'elles. Les trois autres qui sont extérieures, blanches & rayées de verd, semblent être un nectarium ; elles sont bien plus courtes que les précédentes, & échancrées en cœur. L'embryon ou ovaire, que nous avons dit faire corps avec le calice, est arrondi & un peu oval : le stile plus menu à la base que par le haut, est terminé en pointe verdâtre & plus long que les étamines : celles-ci, au nombre de six, & opposées à chacune des divisions du calice, sont très-fines, surmontées de sommets oblongs, terminés en pointes, & qui s'ouvrent par leur partie supérieure : le fruit est une capsule séche, ovale, marquée de trois angles mousses, intérieurement divisée en trois loges, contenant des semences arrondies.

Cette plante se nomme *Leucoium bulbosum trifolium minus*. Pin. *Narcisso leucoium trifolium minus*. Tourn. *Galanthus*. Linn. Hort. Cliff. Elle vient naturellement dans les pays de montagnes : on en trouve dans quelques bois à six ou sept lieues de Paris, tels que ceux des abbayes du Jar & du Val ; derrière le potager de Versailles ; on en voit aux environs de Montpellier : on la cultive dans les jardins ; la fleur de la Perceneige s'ouvre peu ; elle commence à paroître dès le mois de janvier ; on en voit encore en février : il y en a une variété qui donne des fleurs doubles, mais un peu plus tardives.

Quoique les fleurs de cette plante soient petites, elles font un assez joli effet, quand on en voit plusieurs ensemble ; on les plante ordinairement par paquets d'une vingtaine ; elles réussissent très-bien aux pieds des arbres

ou des haies ; il ne faut pas les lever de terre avant trois ans : la vraie saison pour le faire est la fin de juin, lorsqu'elles n'ont plus de feuilles ; dans les pays humides, on fera fort bien de laisser les racines pendant une couple de mois hors de terre ; ailleurs on peut les replanter sans délai.

PERSICAIRE.

LA PERSICAIRE est une plante dont la racine est horisontale, grêle, fibreuse ; ses tiges sont hautes d'un pied, rondes, creuses, rougeâtres, rameuses, nouées ; ses feuilles sont alternes, pétiolées, lancéolées, quelquefois tachetées ; ses stipules sont garnies de cils qui entourent la tige ; ses fleurs sont axillaires, disposées en épis ovales, oblongs, sans pétales & à étamines, composées de six étamines & de deux pistils placés dans un calice qui peut passer pour une corolle ; ce calice est d'une seule pièce, ouvert & divisé par les bords en cinq parties ovales, obtuses ; à la fleur succède une semence unique, plane, ovale, à trois côtés, aiguë à son sommet, renfermée dans une espèce de capsule qui n'est autre chose que le calice resserré.

Cette plante se nomme *Persicaria mitis, maculosa & non maculosa*. Pin. *Polygonum persicaria*. Linn. Elle est annuelle, & croît dans les fossés & terreins humides : elle passe pour vulnéraire & résolutive ; on la dit très-bonne dans les maladies du bas-ventre causées par inflammation ; on en donne la décoction en lavement pour le cours de ventre & la dissenterie, sur-tout lorsqu'on soupçonne quelqu'ulcère aux intestins. Son application est utile dans les maladies de la peau, d'autant qu'elle est déterfive & astringente ; on donne encore cette plante en tisane pour la galle, la gratelle & autres indispositions semblables. Il croît encore en France une

autre eſpèce de Perſicaire qu'on nomme Curage, *voyez* ce que nous en avons dit à l'article *Curage*.

PERSIL.

LE PERSIL eſt une plante dont les tiges s'élèvent à la hauteur de deux ou trois pieds : elles ſont rondes, creuſes, nouées, noirâtres : ſes feuilles ſont vertes, luiſantes, découpées profondément, d'un goût & d'une odeur agréable, attachées les unes à la racine par de longues queues, les autres le long des tiges & des rameaux. Il naît en ſes ſommités des ombelles de fleurs blanches, compoſées chacune de cinq pétales inégaux, diſpoſés en fleurs de lys, articulés à un petit bouton qui ſe change dans la ſuite en deux ſemences grêles, cannelées, jointes enſemble, de couleur griſe & d'un goût âcre ; ſa racine eſt longue d'un pied, groſſe comme le doigt, & d'un goût aſſez agréable : cette plante fleurit en mai & juin ; elle a tant de reſſemblance avec la ciguë, que pluſieurs s'y ſont malheureuſement trompés, en prenant la ciguë pour le perſil.

Elle ſe nomme chez les Botaniſtes *Apium hortenſe ſeu petroſelinum vulgo*. Tourn. 305. *Apium petroſelinum*. Linn.

Cette plante ſe cultive dans les jardins ; on ſéme ſa graine au mois de mars ou d'avril, ſoit en bordure autour des quarrés, ſoit en planches, par rayons de deux pouces de profondeur, & on en fait cinq rangs dans chaque planche de cinq pieds ; le perſil lève au bout de trois ſemaines; on le ſarcle, on le mouille, ou le ſerfouille juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort; il ſe plaît en toute ſorte de terres, même ſans fumier, pourvu qu'elle ſoit meuble. Quand on veut faire uſage de la racine, il faut éclaircir le plan dès ſa jeuneſſe, afin qu'elle puiſſe groſſir ; on l'arrache avant la gelée pour

la tranſporter dans la ſerre : il faut couper au mois de ſeptembre le Perſil à fleur de terre, afin qu'il repouſſe de nouvelles feuilles pendant l'automne ; ſes feuilles ſont plus tendres & plus vertes pour l'hiver ſuivant, mais elles ſont plus ſuſceptibles de la gelée ; auſſi dans ce cas on les couvre de grande litière, & ſi on n'en a point, on laiſſe les anciennes feuilles ; elles ſervent d'abri au cœur, & le conſervent.

On replante auſſi du perſil ſur couche pour l'hiver : on en met huit ou dix pieds ſous chaque cloche, après en avoir racourci les racines, & coupé la fane juſqu'au cœur, il reprend facilement, & pouſſe bientôt de nouvelles feuilles ; on donne de l'air au plant, autant que le temps le permet, ou du moins on découvre le cul des cloches pendant quelques heures ; trois ſemaines après les feuilles ſont bonnes à couper, & elles ſe ſuccèdent les unes aux autres tant qu'on a ſoin d'entretenir la chaleur de la couche : dès la fin de février le perſil de pleine terre commence à pouſſer, & ne demande pas qu'on le force.

Le Perſil ne monte point la première année ; plus on coupe ſes feuilles, plus il en repouſſe ; mais la ſeconde année ſa tige s'élève, à moins qu'on ne la coupe au mois de mai ; pour lors le pied repouſſe des drageons qui durent encore une année, & par conſéquent il ne donne de la graine que l'année ſuivante ; mais ſi on ne le coupe point, ſon montant s'élève en mai ; il fleurit en juin, & ſa graine eſt mûre en août : on coupe, lors de la maturité de la graine les tiges par le pied, & on les laiſſe quelques jours expoſées au ſoleil, étendues ſur une toile ; on les ſecoue enſuite, on vanne la ſemence, & on l'enferme ; elle ſe conſerve bonne quatre ou cinq ans.

Les feuilles & les racines de cette plante ſont fort employées dans la cuiſine. La ſemence de Perſil eſt une des ſemences chaudes majeures ; elle eſt très-bonne, cuite avec la graine d'anis & de fenouil dans du bouillon,

contre les tranchées des femmes en couche : on vante aussi cette semence intérieurement dans la néphrétique, & extérieurement pour faire mourir les poux : sa racine est au nombre des cinq grandes racines apéritives ; sa décoction est un bon sudorifique ; ses feuilles sont diurétiques. Le Persil ne convient pas à tous les tempéramens ; il est contraire aux épileptiques, il rend leurs accès plus fréquens ; l'on a aussi observé que, par son huile aromatique & exaltée, il enflamme le sang, & cause des maux de tête, sur-tout aux bilieux.

Un cataplasme fait avec la feuille hachée de Persil, macérée sur le feu avec de la mie de pain & un peu d'eau, est très recommandé pour guérir les dartres & résoudre les duretés des mammelles : on applique ses feuilles amorties sur le sein des femmes, pour faire tarir le lait ; mais dès qu'une femme en a fait usage, il lui est impossible de pouvoir allaiter par la suite ses enfans, ainsi que je l'ai observé plusieurs fois. On dit que ceux qui ont l'haleine mauvaise s'en garantissent en mangeant du Persil ; on pile aussi la feuille de Persil, & on la mêle avec de l'eau-de-vie, pour guérir les blessures & les contusions.

J'ai prescrit plusieurs fois, dans la rétention d'urine, & toujours avec succès, de la semence de Persil, de celle de chardon bénit & de genêt, de chacune un gros, pulvérisées & délayées dans un verre de vin blanc.

La décoction de racine de Persil s'emploie efficacement dans la rougeole & la petite vérole, pour en faciliter l'éruption. Les Bretons & les Angevins prétendent guérir toutes les petites véroles avec du lait & du Persil.

On prétend que le Persil broyé & appliqué sur une piquûre d'abeille, appaise aussitôt la douleur, & empêche l'enflure : on fait avec toute la plante de Persil des eaux distillées, une essence, un extrait, & des sels : la décoction de sa racine facilite l'éruption du claveau dans les moutons ; sa dose pour les animaux

est de deux onces en décoction, sur une demi-livre d'eau, ou d'une demi-once en poudre.

On trouve dans les différens bois du royaume deux sortes de Persil, auxquelles on a donné le nom de Persil de montagne; ces plantes croissent sur tout dans les lieux élevés & sablonneux. La première espèce se nomme: *Oreoselinum apii folio majus*. Tourn. 318. & la seconde: *Oreoselinum apii folio minus*. Tourn. 318. Ces plantes sont diurétiques & emmenagogues; leur racine est salivante & propre pour la gravelle.

PERVENCHE.

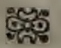
LA PERVENCHE, la Vence, le Pucelage, la grande Pervenche, est une plante dont la racine est fibreuse & traçante; ses tiges s'élèvent à-peu-près à la hauteur de deux pieds; elles sont longues, rondes, nouées, vertes, flexibles: ses feuilles sont opposées deux à deux le long des tiges; elles sont ovales, larges, luisantes, soutenues par de longs pétioles; ses fleurs sont axillaires, attachées à de courts péduncules, infundibuliformes, en manière de soucoupe, dont le tube est plus long que le calice, & marqué de cinq lignes, & le limbe divisé en cinq parties tronquées obliquement: on remarque dans cette fleur, qui est ordinairement bleue, quelquefois blanche, deux nectars ronds à la base du germe; à ses fleurs succèdent deux siliques cylindriques, univalves, qui renferment des semences oblongues, presque cylindriques, sillonnées: on nomme cette plante en botanique, *Pervinca vulgaris latifolia flore ceruleo*. Tourn. *Vinca major*. Linn. Elle est pérennelle & croît dans les bois du royaume: on voit encore dans les mêmes bois, lorsqu'ils sont en taillis, une autre espèce, ou plutôt variété, qu'on nomme petite Pervenche. *Pervinca vulgaris angustifolia, flore*

cæruleo. Tourn. *Vinca major.* Linn. *hiſt. nat.* Cette eſpèce ne diffère de l'autre que par ſes tiges qui ſont rampantes, ſes feuilles plus petites & lancéolées ; la fleur devient quelquefois double par l'épanouiſſement des étamines.

La Pervenche eſt un des plus grands vulnéraires que nous ayons, ſoit qu'on l'emploie intérieurement ou extérieurement : elle eſt auſſi aſtringente ; ce qui la rend d'un fréquent uſage dans les dyſſenteries, dans le flux de ſang, dans les fleurs blanches, & dans toutes ſortes d'hémorragies.

PESSE-D'EAU.

LA PESSE-D'EAU eſt une plante dont la racine eſt nouée, horiſontale, ayant ſes radicules perpendiculaires ; ſa tige eſt articulée & herbacée ; ſes feuilles ſont verticillées à chaque nœud ; ſes fleurs ſont axillaires, ſeſſiles, ſans calice & ſans corolle, ayant ſeulement une étamine formée par un filet unique, appuyé ſur le réceptacle de la fleur, & ſurmonté d'un anthère qui ſe diviſe par la moitié en deux ; ſon piſtil eſt compoſé d'un germe oblong, ſupérieur, d'un ſtile unique, en forme d'alène, élevé entre l'étamine & la tige, plus long que l'étamine, & d'un ſtigmate aigu ; ſa ſemence eſt unique, obronde & nue. On nomme cette plante *Hippuris.* Linn. *Equiſetum paluſtre brevioribus foliis polyſpermum.* Elle ſe plaît dans les lieux humides, à Lattes, Selleneuve & Caſtelnau ; elle ſe diſtingue de la prêle en ce que les nœuds de ſa tige étant applatis avec les doigts s'ouvrent avec bruit.



PÉTASITE.

Le PÉTASITE, l'Herbe aux Teigneux, eſt une plante dont la racine eſt groſſe, longue, brune en dehors, blanche en dedans ; ſes tiges ſont hautes d'environ un pied, accompagnées de feuilles florales ; ſes fleurs paroiſſent au printemps avant les feuilles ; elles ſont au ſommet une eſpèce de hampe lanugineuſe, qui n'eſt autre choſe que la tige ; elles ſont diſpoſées en panicule thyrſoïde, ovale : chaque fleur eſt compoſée, floſculeuſe, dont tous les fleurons ſont hermaphrodites ; ce qui la diſtingue du tuſſilage, qui a des fleurons femelles à la circonférence : ſon calice commun eſt cylindrique ; ſes écailles ſont lancéolées, linéaires, égales, au nombre de quinze ou vingt ; ſes ſemences ſont ſolitaires, oblongues, comprimées, couronnées d'une aigrette velue, portées par un filet, contenues par le calice ſur un réceptacle nud : ſes feuilles ſont peut-être les plus grandes qu'on connoiſſe, ſur-tout les radicales : elles ſont preſque rondes, un peu dentelées dans leurs bords, ſoutenues par un pétiole très-long, cylindriques & charnues ; celles de la tige ſont étroites & pointues.

Cette plante ſe nomme chez les Botaniſtes *Petaſites major & vulgaris.* Tourn. 451. *Tuſſilago ſcapo imbricato thyrſifera, floſculis omnibus hermaphroditis.* Linn. *hort, cliff.* 411. Cette plante ſe trouve aux bords des ruiſſeaux, dans les montagnes, les Alpes : on en voit auprès du moulin de Chamontal, généralité de Paris, aux environs d'Eſtampes, en Alſace & dans la Lorraine.

On trouve dans la Lorraine, ſur les frontières d'Alſace, une eſpèce de pétaſite qu'on nomme *Petaſites minor.* Tourn. 451. Le ſieur Chevreuſe, jardinier botaniſte de Pont-à-Mouſſon, l'a remarqué en deſcendant du

du Rotabac pour aller dans la vallée de S. Tamarin, au-dessus des verreries.

La racine de cette plante pousse des rejettons qui rampent sous terre, par le moyen desquels cette plante se multiplie. On en trouve qui s'étendent de plante en plante à la longueur de neuf ou dix pieds; c'est ce qui fait que les jardiniers redoutent cette plante, quoiqu'elle mériteroit une place dans les jardins d'hiver par la beauté de ses fleurs violettes, qui paroissent avant les feuilles dès les mois de février & mars; ceux qui en veulent garnir leurs parterres, pour éviter l'inconvénient des racines, doivent la planter dans un baquet, & l'ôter de sa place après la fleur, quand ce ne seroit que par rapport à ses feuilles qui sont désagréables à la vue. Ses tiges croissent à la hauteur d'un homme, ensorte que passant dans une telle plantation, il semble qu'on se promène entre des arbres; elles durent ordinairement jusqu'à l'hiver.

La racine de cette plante, qui est presque la seule partie d'usage en médecine, est sudorifique, résolutive & vulnéraire: les Allemands l'appellent anti-pestilentielle à cause de ses vertus; on s'en sert avec succès dans les fièvres malignes & la petite vérole; elle fait expectorer dans l'asthme & la toux opiniâtre: quelques-uns prétendent qu'elle est aussi diurérique & emmenagogue; on l'emploie en décoction jusqu'à deux onces dans deux pintes d'eau, ou en infusion dans le vin blanc, à la dose d'une once dans une chopine; on la prescrit ensuite par demis verres.

On prépare aussi avec la même racine un vinaigre par infusion, lequel mêlé avec le suc de rhue & la thériaque, est un puissant sudorifique; on associe ordinairement cette racine avec celle de bardane, qui est aussi cordiale.

Plusieurs auteurs confondent ces deux plantes, soit à cause de la ressemblance de leurs feuilles, soit par l'analogie de leurs vertus: mais leurs fleurs & leurs semences

ſont très-différentes, auſſi bien que leurs racines ; on a remarqué que la racine de pétaſite avoit la même vertu que le coſtus ; on peut donc la lui ſubſtituer. Quelques-uns ſe ſervent de cette racine pulvériſée pour faire mourir les vers : on l'emploie auſſi extérieurement pour réſoudre les bubons & pour mondifier les ulcères : on applique les feuilles de cette plante ſur la tête des enfans qui ont la teigne.

Le docteur Marquet, médecin Lorrain, faiſoit entrer la racine de Pétaſite dans une tiſane qu'il preſcrivoit pour l'aſthme.

PEUCEDANE.

LE PEUCEDANE, la Queue de pourceau, le Fenouil de Porc, eſt une plante qui a la racine longue, groſſe, chevelue, blanche en dedans & noire en dehors, abondante en ſuc, qui ſe diſtille, quand on fait des inciſions, ſous la forme d'une liqueur virulente ou puante : de cette racine ſort une tige haute d'environ deux pieds, creuſe, cannelée & branchue ; les feuilles de cette plante ſont laciniées, à-peu-près ſemblables à celles du fenouil, mais plus grandes : ſes fleurs ſont en ombelle à l'extrémité de la tige & des branches, compoſées chacune de pluſieurs petites fleurs jaunes à cinq pétales diſpoſés en roſe ; à ces fleurs ſuccèdent des ſemences jointes deux à deux, preſque ovales, rayées ſur le dos, & bordées d'un feuillet membraneux.

On nomme le Peucedane chez les Botaniſtes *Peucedanum germanicum*. Tourn. 318. *Peucedanum foliis quinquies tripartitis filiformibus linearibus*, Linn. *Sp. plant.* Cette plante naît ſans culture aux lieux marécageux, ombrageux, ſur les montagnes, dans les prés humides ou ſecs ; elle fleurit en juillet & août ; ſa ſemence mûrit en ſeptembre ; on en trouve aux environs

de Montpellier & en Alſace. On remarque aux environs de Paris, d'Aix, d'Eſtampes & d'Orléans, un Peucedane de la petite eſpèce : *Peucedanum minus. Peucedanum Gallicum rarioribus & brevioribus foliis.* h. r. p.

La plupart des auteurs attribuent, ſans aucune diviſion de ſentiment, au Peucedane une vertu inciſive, apéritive, becchique & hiſtérique : on ne fait uſage en médecine que de ſa racine ; le vrai temps pour la tirer de terre eſt le printemps : on ne l'arrache qu'avec beaucoup de peine.

On tire par inciſion de cette racine un ſuc qu'on fait épaiſſir ſur le feu ou au ſoleil ; il eſt réſineux & gommeux : on recommande ce ſuc dans la toux opiniâtre & dans la difficulté d'uriner ; on le fait réduire en poudre, & on l'incorpore avec du miel blanc, ſa doſe eſt d'un gros ſur une once de miel : la conſerve qu'on fait de cette racine eſt excellente pour pouſſer les mois & les vuidanges.

Cette racine s'emploie encore extérieurement pour nettoyer les plaies & les ulcères : Schroder la preſcrit en cataplaſme pour guérir la migraine : tous les anciens médecins la conſeillent dans les maladies des nerfs ; mais les modernes n'en font aucun uſage, ſans doute à cauſe de ſon odeur déſagréable.

PEUPLIER.

Le PEUPLIER, le Peuplier noir, le Peuple, eſt un arbre qui s'élève en peu de temps à une grande hauteur ; ſa racine eſt rameuſe & ligneuſe ; ſes yeux ou boutons ſont chargés d'un baume gluant qui répand une odeur agréable ; ſes jeunes feuilles ſont recouvertes d'une liqueur limpide ; elles ſont pétiolées, rhomboïdales, à quatre angles, dentées en manière de ſcie, terminées en pointes aiguës, ayant leur ſurface liſſe, d'un verd

brun; ses fleurs sont amentacées, mâles ou femelles sur des pieds différens; les fleurs mâles sont composées de huit étamines très-courtes, posées sur un nectar tubulé en forme de godet; chaque fleur est placée sous une écaille oblongue, plane, déchiquetée par ses bords; elles sont toutes disposées sur un filet commun en forme de chaton alongé, tuilé, cylindrique; les fleurs femelles sont rassemblées en un chaton semblable, composées d'un pistil & d'un nectar de la forme de celui des mâles; son fruit est une capsule ovale à deux loges, à deux valvules recourbées dans la maturité, contenant plusieurs semences ovales, qui sont couronnées d'une aigrette capillaire, que le vent emporte facilement.

Cet arbre se nomme *Populus nigra.* Pin. & Linn. Il croît par-tout le royaume, principalement dans les lieux humides.

Il y a encore en France deux autres espèces de Peuplier, l'un qu'on nomme Peuplier blanc, Bois blanc, Grisaille, Peuplier Ipreau, Ipreau, Blanc de Hollande, Franc-Picard: *Populus alba majoribus foliis.* Pin. *Populus alba.* Linn. Il croît dans les lieux aquatiques & les terreins secs; il vient fort vîte; sa racine est rameuse & ligneuse; l'écorce de son tronc est grise, brune, raboteuse; celle des jeunes tiges lisse & blanchâtre; son bois est blanc; ses feuilles sont alternes, pétiolées, grandes, obrondes, presque cordiformes, dentelées & anguleuses, quelquefois découpées en lobes, d'un verd brun à la surface supérieure, velues & très-blanches à la surface inférieure; ses fleurs & son fruit sont les mêmes que ceux du précédent: l'autre espèce s'appelle Peuplier-tremble. *Voyez art. Tremble.*

Les Peupliers tracent beaucoup; on les multiplie facilement par les rejets qui poussent sur les racines; ils reprennent aussi assez bien de boutures.

Les boutons du Peuplier noir sont résineux, émolliens, soporifiques; on en tire avec l'esprit de vin une teinture utile dans les cours de ventre, & pour les

ulcères intérieurs, à la dose d'un demi-gros ou d'un gros dans un bouillon chaud pour l'homme, & pour les animaux à celle d'une demi-once dans de l'eau blanche; l'onguent appellé *Populeum* est un excellent remède contre les hémorrhoïdes.

L'écorce de Peuplier blanc est calmante, diurétique; on l'ordonne en décoction; le suc de ses feuilles est odontalgique; on le seringue chaud dans l'oreille.

Le bois de Peuplier blanc sert aux mêmes usages que celui du tilleul; on en fait des sabots communs; les ouvriers en bois l'emploient pour contrefaire le noyer, parcequ'il en prend bien la couleur; les orfévres se servent de son charbon: les charpentiers emploient le bois de Peuplier noir pour les bâtimens de peu de conséquence.

On fait avec le Peuplier blanc des avenues magnifiques: cet arbre est un des plus hauts & des plus droits; il est ordinairement à petites feuilles: il y en a une variété à feuilles plus larges; c'est le Peuplier ipreau, ainsi nommé parcequ'il a d'abord été élevé dans les pépinières voisines d'Ypres: le Peuplier noir est très-utile pour garnir & décorer les parties basses d'un parc.

On a cultivé en France depuis peu des Peupliers qui nous viennent d'Italie; ces arbres, quoiqu'exotiques, sont trop intéressans pour n'en pas parler, sur-tout dans un dictionnaire dont le principal but est l'agriculture. M. Pelée de S. Maurice a donné un traité *ex professo* sur cet arbre; nous croyons ne pouvoir mieux faire que de donner ici l'extrait de cet excellent ouvrage. Le Peuplier d'Italie devient en très-peu de temps, dit cet auteur, dans le premier chapitre de son traité, d'une grosseur & d'une hauteur surprenante: il a l'écorce blanchâtre, unie & lisse; il pousse au printemps des boutons longs, pointus, visqueux, & d'un verd jaunâtre; ses pousses sont longues & bien garnies de feuilles, qui suivent la direction de la tige, & ne se recour-

bent point vers la terre ; ses feuilles sont d'un beau verd foncé, pointues, assez grandes, dentelées & attachées à de longs pédicules rougeâtres ; son épiderme est d'un verd blanc & toujours lisse comme celle du noyer ; ses branches ne se séchent jamais ; il a les racines jaunâtres, tendres, bien chevelues, & garnies d'un pivot qu'on retranche lorsqu'on plante l'arbre à demeure : son bois est plus dur, plus compact que celui du Peuplier ordinaire, quoique de fil droit ; il est propre à faire des charpentes, des menuiseries, des mâts de vaisseaux, parcequ'il a de petits ligamens qui se réunissent les uns aux autres, l'affermissent & l'empêchent de casser, ce qui le rend préférable à toutes les autres espèces de bois blanc.

Le Peuplier noir est de tous les Peupliers celui qui approche le plus du Peuplier d'Italie, & cependant il y a entre les deux une différence sensible : le Peuplier d'Italie a les branches droites & plus rapprochées du tronc ; celui-ci les a pendantes : le Peuplier noir est irrégulier dans son concours ; le Peuplier d'Italie forme une pyramide parfaite ; l'un est toujours droit, l'autre est souvent tortueux ; les feuilles de celui-ci sont d'un beau verd foncé ; celles du Peuplier noir sont d'un verd terne, plus pointues & moins larges ; l'écorce de ce dernier, qui est grise, se séche en vieillissant & devient fongueuse ; celle du Peuplier d'Italie se soutient d'un verd blanc & lisse jusqu'à sa fin ; l'un se dépouille de ses branches & se couronne ; l'autre conserve ses pousses toujours également belles : le Peuplier d'Italie se plaît dans un bon terrein & se passe facilement de l'eau ; le Peuplier noir, ou de France, fait des progrès moins sensibles, quand il en est privé ; le Peuplier d'Italie, quoiqu'il croisse plus vîte, a cependant le bois plus dur que celui-ci, & les menuisiers lui trouvent une qualité bien supérieure au premier ; tous deux à la vérité se multiplient par la voie de boutures ; mais une branche de trois ans, coupée sur un Peuplier de France, n'est

jamais aussi forte, aussi vigoureuse, aussi grande qu'une des boutures de Peuplier d'Italie de douze pouces, lorsqu'elle a été trois ans en pépinière; en un mot, le Peuplier d'Italie est plus beau, plus gros, après quinze ans de plantation, que les autres après trente années; il réunit en lui l'agréable & l'utile; il est de tous les arbres celui qui s'élève le plus droit, & par conséquent le plus beau, le plus facile à aligner pour faire des avenues, pour border les chemins, les étangs, les canaux, & pour couper les prairies. Il fait un très-bon effet lorsqu'on le met en petits plants d'un an dans les bosquets où les autres arbres ont manqué, & il regagne facilement ceux qui restent; il garnit bien lorsqu'on le coupe par le pied; il est aisé de le tenir fort bas, en le recoupant souvent; il fait très-bien dans les percées des bois : on s'en sert utilement pour remplir les vuides; on prend pour cela de petits plants bien enracinés, & dans les pépinières qui sont les plus analogues au terrein; on les coupe par le pied, on les plante à deux ou trois pieds de distance les uns des autres; ils garnissent bientôt; ces plants s'alignent parfaitement, & ils servent de guides pour redresser les autres arbres; les percées entières en taillis de cette espèce sont magnifiques.

Pour tirer un parti avantageux des Peupliers d'Italie, il faut les élever en taillis ou en grands arbres. Si l'on plante les Peupliers en taillis, il faut pour lors faire défoncer dans un terrein frais des quarrés de quatre pieds sur toutes faces, en échiquier, sur des lignes espacées les unes des autres de quatre pieds, planter dans chaque quarré, à la distance d'un demi pied du point central, quatre boutures espacées les unes des autres d'un pied, de la manière que nous indiquerons plus bas. Si le terrein est un peu sec, on y mettra de petits plants de Peupliers d'Italie d'un an, tirés d'une pépinière dont la terre soit séche; on les coupera par le pied, & on ne leur laissera que deux yeux hors de terre.

La seconde année qui suivra le plantage, on aura soin, après les grandes gelées, de couper tous les jets, & de ne laisser aux plants que trois ou quatre yeux ; on les cultivera comme les pépinières, & ils donneront des pousses magnifiques. La troisième année on visitera au printemps le jeune taillis, on en retranchera les petites branches, pour donner plus de force aux autres ; on fera par ce moyen, dès la quatrième ou la cinquième année au plus, une coupe de perches très-belles, qui serviront à faire des palissades, des hautes perches, des treillages & des échalas pour les vignes. Dans les endroits où le bois est cher, on pourra choisir les perches les plus droites pour faire des plantards ; on réunira les brindilles en fagots qui donneront du chauffage : l'année suivante, avant la pousse, on donnera un labour : ces arbres repousseront pour lors plus vigoureusement, & on les mettra en différentes coupes dont on réglera l'âge sur l'usage auquel on les destinera. Ces taillis pourront servir à faire des barres & des chevilles pour retenir le fond des futailles, du palisson, pour garnir les entrevoux des chevrons, pour soutenir des couvertures légères. On peut aussi faire avec les perches de cet arbre de très-bons cercles, lorsqu'il a trois ou quatre années.

Il est constant que les plantations en taillis seroient pour les propriétaires un objet considérable de revenu, & nous ne saurions trop les conseiller, sur-tout dans les terreins frais & qui n'ont pas beaucoup de fonds ; il faut seulement observer que pour faire ces sortes de plantations, on ne doit se servir que de boutures, ou de plants de deux ans au plus ; les plants plus gros réussissent rarement transplantés, lorsqu'ils sont coupés par le pied ; les avenues, les quinconces & les lignes de Peupliers ne sont pas moins utiles aux propriétaires que les taillis ; elles sont infiniment plus agréables ; aussi sont-elles préférables.

De toutes les méthodes qu'on emploie pour la mul-

tiplication des Peupliers d'Italie, la meilleure & la plus utile est celle des boutures.

A la fin de février, ou pour mieux dire à l'ouverture de la séve, on élague les Peupliers d'Italie, lorsqu'on destine les branches à en reproduire d'autres : le jardinier doit alors les couper auprès du tronc, avec une serpette bien tranchante, pour ne pas faire de plaie à l'arbre : quelques personnes prétendent qu'il faut préférer l'automne, & planter les boutures dans les mois de décembre, comme les arbres à demeure; mais il y a plusieurs bonnes raisons qui s'opposent à ce systême, il seroit trop long de les rapporter ici.

Il ne faut prendre, pour former des boutures, que du bois d'un an; celui de deux ans est moins bon que le premier; on ne doit en rebuter aucune, à moins qu'elle ne soit pas droite, & qu'elle n'ait pas un pied de longueur; les petites boutures poussent fort souvent aussi bien que les grosses.

Ces branches choisies, on en forme un fagot; on les met au niveau les unes des autres par le pied; on les lie, sans les trop serrer, en bas, au milieu & à l'extrémité, en plusieurs paquets qu'on réunit ensemble, pour n'en faire qu'un seul dont la circonférence soit égale partout; on prend de la terre glaise détrempée dont on enduit les deux bouts, on les garnit de mousse bien exactement; on met ensuite le paquet dans un panier d'osier fait exprès; on garnit le dedans de foin ou de paille; on peut par le moyen de ces précautions transporter ce fagot par-tout où l'on voudra, sans qu'il puisse en souffrir. Les voituriers peuvent jetter quelquefois de l'eau sur le panier, lorsque le trajet est long, qu'il n'y a point de forte gelée à craindre, & qu'il fait beaucoup de vent & de hâle.

Quant au choix du terrein propre à une pépinière de Peuplier, celui qui convient le plus à la végétation de ses boutures est un terrein gras & frais; l'expérience nous apprend qu'une terre trop humide est aussi nui-

ſible aux plants qu'une terre trop ſéche ; dans la première l'eau qui ſéjourne au pied des boutures les pourrit infailliblement ; dans la ſeconde les plants ne trouvent pas aſſez de nourriture pour ſe ſoutenir, & les yeux à peine développés réſiſtent rarement au ſoleil qui les frappe ; un terrein gras & frais porte avec lui toute la ſubſtance néceſſaire pour entretenir la ſéve, préſerver les jeunes plants des grandes chaleurs qui peuvent les deſſécher, & leur fournir tous les ſucs nourriciers dont ils ont beſoin pour prendre racine, & pouſſer les jets qu'on attend d'eux.

On ne peut aſſez recommander à ceux qui veulent faire des plantations d'élever les arbres chez eux ; les arbres tirés des pépinières domeſtiques croiſſent toujours beaucoup mieux ; ceux que l'on prend chez ſoi ſe trouvent dans la même terre, dans le même air ; replantés auſſi-tôt, ils réuſſiſſent toujours ; ceux au contraire qu'on fait venir de loin, ſe meurtriſſent & ſont ſouvent frappés par la gelée pendant le voyage.

Ceux qui ſe trouvent à portée des ruiſſeaux, peuvent y placer la pépinière, pour y faire couler l'eau dans les grandes chaleurs, & arroſer les boutures en les plantant. Si l'on eſt éloigné de l'eau, il ſuffira de choiſir au levant un fond dont la terre ſoit douce, fraîche, & bonne juſqu'à deux ou trois pieds de profondeur : la terre neuve & repoſée eſt la plus excellente de toutes. Il faut éloigner les pépinières de toutes ſortes d'arbres qui peuvent porter de l'ombrage, & les préſerver des bêtes fauves. Après avoir entouré d'épines & de foſſés l'endroit deſtiné à une pépinière, il faut donner à la terre une façon avec la bêche, qu'on réitérera quelque temps après, lorſque la terre ſera entièrement repriſe : cette ſeconde façon donnée, on coupe les boutures de la longueur d'un pied ; on les taille par le bout en bec de flute, & en obſervant de laiſſer de l'écorce d'un côté. Quelques-uns ſéparent du corps de l'arbre la branche qu'ils deſtinent à faire une bouture, en l'éclatant adroi-

tement dans la partie qui se joint au tronc : il reste pour lors un bourlet d'écorce au pied de la bouture qu'on enfonce en terre, & elle reprend beaucoup plus facilement ; mais on risque de perdre l'arbre ; & à moins que les boutures ne prennent difficilement, ce qui n'arrive pas à celles des Peupliers d'Italie, il ne faut pas se servir indifféremment de cette méthode qui laisse à l'arbre des plaies profondes : de quelque façon qu'on fasse les boutures, il ne faut jamais les tordre par le gros bout, comme quelques personnes le prétendent ; on a éprouvé que cette torsion faisoit mourir la branche, au lieu de l'aider à pousser des racines.

En préparant les boutures, il faut les mettre dans l'eau, & les y laisser pendant une demi-journée, plus ou moins, suivant le trajet qu'elles ont fait. L'eau fait monter la séve, & tient fraîches les boutures qu'on plante à mesure qu'on les en tire.

Pendant que les branches ainsi disposées seront dans l'eau, le jardinier prendra le cordeau, & si le terrein de la pépinière est étendu, il le partagera en plusieurs quarrés égaux, séparés les uns des autres par des allées de quinze pieds au moins de largeur, pour que les voitures puissent tourner autour, lorsqu'il sera question d'enlever les arbres ; il laissera ensuite un pied au bord de la plate-bande ou quarré ; il tirera son cordeau bien ferme, & par le moyen des piquets qui seront aux deux extrémités, il le fixera en les enfonçant en terre, puis avec le manche d'un rateau il tracera le long du cordeau une raie ou sillon profond dans la terre : il levera ensuite ce cordeau, le replacera à deux pieds du premier sillon, & après l'avoir fixé, il formera avec son outil une nouvelle raie le long de la corde, & ainsi successivement jusqu'à la fin du quarré. Après avoir tracé au long tout ce quarré, il répétera le même ouvrage dans la largeur : on appelle cette manœuvre *mailler le terrein* : insensiblement par ce moyen cette partie se trouvera partagée également en petits quarrés

égaux, de deux pieds ſur toutes faces : il prendra enſuite un plantoir ou pieu de fer fait exprès, de deux pieds de longueur, recourbé par le haut, & un peu pointu à l'autre extrémité : ce plantoir doit avoir trois ou quatre pouces de circonférence ; il paſſera dans tous les petits quarrés avec cet outil, & il l'enfoncera dans les angles de chacun d'eux à un pied de profondeur ; pour qu'on n'enfonçât pas ce plantoir trop avant, ce qui pourroit faire un grand tort aux branches, en laiſſant du vuide dans la terre, il ſeroit à propos qu'on fît au plantoir un rond un peu large, pour l'arrêter lorſqu'il ſeroit enfoncé de la profondeur d'un pied en terre. Quand les trous ſeront faits, on ira prendre les boutures, & on les mettra dans des vaſes avec de l'eau : on ne doit tirer les branches de l'eau que dans l'inſtant qu'on les plante ; ſi elles prenoient le hâle pendant qu'elles ſont mouillées & toutes en ſéve, cela leur feroit le plus grand tort : il ne faut pas planter les boutures quand le vent du nord ſouffle.

Pour les bien planter, il faut les enfoncer dans les trous de la profondeur d'environ onze pouces, & ne laiſſer que deux ou trois yeux au plus en dehors ; on preſſe bien exactement la terre avec les doigts autour de la bouture qu'on vient de planter ; on l'arrange de façon qu'elle ſe trouve comme au milieu d'un vaſe un peu profond ; cette petite manœuvre qui n'eſt point longue, n'eſt pas moins utile que les autres ; elle conſerve les eaux des pluies & des arroſemens, & tient les jeunes plants toujours frais.

Peu de temps après que les Peupliers auront été plantés, & quand les boutons s'ouvrent & ſe développent, c'eſt alors que ſi la terre n'eſt pas aſſez fraîche pour entretenir la ſéve, on peut l'aider par quelques arroſemens, juſqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'ils ont pris racine : le vrai temps pour faire ces arroſemens eſt le ſoir.

On donne aux Peupliers, lorſqu'ils ſont en pépinière, trois ou quatre labours par an : les labours étant faits

pour ameublir la terre, & détruire les mauvaises herbes, c'est au jardinier à en fixer le temps sur les besoins de la pépinière qu'il conduit; on donne ordinairement le premier labour en mai, le second à la fin de juin, le troisième à la fin d'oût ou au commencement de septembre; ce sont les circonstances & la nature du terrein qui déterminent à en faire plus ou moins: tous les labours doivent se faire légérement, pour ne pas pénétrer jusqu'aux racines; on se sert pour cette opération d'une houe, marre ou binette; voilà toute la culture qu'exigent les Peupliers pour la première année: ils pousseront pendant cette première année deux ou trois jets; il faut les laisser croître: si dans la vue de les faire profiter davantage, on coupoit pendant l'été ces jets, & qu'on n'en laissât subsister qu'un seul, la séve pourroit s'évaporer par ces ouvertures, qui feroient infailliblement beaucoup de tort à l'arbre; ainsi on doit différer cette opération jusqu'à la fin de février de l'année suivante, lorsqu'il ne géle plus; on destine pour lors les élagures à multiplier l'espèce: on choisit le plus beau jet pour former la tige; on n'y touche point; on coupe tous les autres; on en repique en même temps dans les places où il en a manqué: à l'égard des labours, on doit se conduire cette seconde année comme la première.

La troisième année on n'élaguera point les arbres, à moins que les branches d'en bas ne soient trop grandes, & qu'elles ne nuisent aux ouvriers: les branches qui croissent le long de l'arbre arrêtent la séve & le fortifient; si on les élague, il est important de ne les pas trop décharger, & de laisser les plus bas brins, & toujours un nœud entre deux, pour que l'arbre prenne du corps.

Ce n'est ordinairement qu'à la quatrième année, au plus à la troisième, qu'on transplante ces Peupliers: ils se plaisent pour lors presque dans tous les terreins, à moins qu'ils ne soient ou trop secs, ou trop pierreux.

Les prés, les vallons, les bords des ruisseaux, les terres fraîches & grasses paroissent leur convenir davantage; ils y deviennent de la plus grande beauté. On peut planter les peupliers en bordures le long des prés, ou en quinconces dans des terreins qu'on destine à former des massifs d'arbres : si l'on en fait des bordures dans les prés, il faut les mettre au nord & au couchant du pré, & ne les placer jamais au levant, ni au midi, parceque leur ombre empêcheroit l'herbe de pousser.

On ne sauroit donner des règles précises sur la distance qu'on doit laisser entre ces arbres; il faut consulter le terrein & les vues de celui qui les plante. Les Peupliers d'Italie, pour former une belle tête, veulent être plantés à six pieds au moins les uns des autres, quand le terrein est bon; par ce moyen leurs racines qui s'entrelaceront les préserveront de l'ébranlement qu'occasionneroient les grands vents; ils feront mieux le rideau, & leurs branches étant pyramidales, ne se nuiront point : si on les plante en quinconce, il faut les éloigner de dix à douze pieds les uns des autres; on aura par ce moyen des promenades qui ne céderont en rien à celles de tilleuls.

Lorsqu'on a fait choix du terrein, on doit au mois d'octobre faire ouvrir des trous de quatre pieds en quarré, sur deux pieds & demi de profondeur, & faire séparer la bonne terre, qui est celle de la superficie, d'avec celle du fond; ces trous restent ouverts jusqu'à la plantation : si la terre est bonne & bien cultivée, & qu'on ait beaucoup d'arbres à planter, on peut réduire ces trous à trois pieds en quarré, sur deux pieds de profondeur.

On plante les Peupliers d'Italie en automne, c'est-à-dire, depuis la fin de novembre jusqu'à la fin de décembre, ou depuis la chute des feuilles jusqu'aux premières gelées, & à la fin de l'hiver depuis le mois de février jusqu'à la fin de mars au plus tard; la plantation d'automne est meilleure que celle du printemps.

Avant qu'on plante ces arbres, il faut remplir le fond des trous avec la bonne terre mise à part; on les arrache ensuite le plus adroitement qu'il est possible, pour ne pas endommager les racines, ni rompre le sommet de l'arbre, ce qui est essentiel pour les Peupliers; on élague les petites branches qui se trouvent le long de l'arbre, depuis le bas jusqu'à la hauteur de huit ou dix pieds; on coupe le pivot, on taille le bout des racines en bec de flûte par-dessous, & seulement pour les rafraîchir; on n'en laisse aucune qui soit froissée, déchirée, ou rompue.

Si l'on transporte les Peupliers, il faut avoir soin de garnir de paille les racines qui sont encore tendres, de peur que s'il vient de la gelée dans le voyage, elle ne les frappe: on fera très-bien de les arranger avec précaution dans les voitures, & de prendre garde que les tiges ne se frottent; on les couvrira de terre en arrivant, si le fond des trous n'est pas rempli; lorsque cette opération sera faite, on taillera les racines, qui ne doivent jamais l'être quand on transporte les arbres, que lorsqu'on est prêt à les planter; si elles sont flétries on les coupera un peu plus près du tronc.

Lorsque le fond du trou est rempli de bonne terre, on y place l'arbre; on arrange ses racines suivant l'ordre naturel, sans les gêner ni les presser l'une contre l'autre; on remplit avec de bonne terre, prise sur la superficie & autour du trou, tous les vuides qu'elles laissent; on les recouvre de cette même terre; on aggrandit le trou, en donnant cinq ou six coups de crochet à deux dents pour en abattre tout le tour; avec cette terre on fixera l'arbre, & on le couvrira à un pouce ou environ du bord. On peut y mettre aussi des feuillages de toutes espèces & des gazons à moitié consommés. Il faut avoir soin, en plantant les arbres, de ne les enfoncer qu'un pouce plus avant qu'ils étoient en pépinière.

Quelques personnes mettent aux Peupliers des tuteurs de six pieds pour les retenir, lorsqu'ils sont exposés

à être battus par les vents. Il ne faut jamais couper par le pied les Peupliers d'Italie lorſqu'on les tranſplante, & qu'ils ont trois ou quatre ans. Ces arbres pouſſent à la vérité une grande quantité de jets; mais ils ſont foibles, & celui qu'on deſtine à s'élever recouvre difficilement la plaie du pied qui eſt trop grande.

La première année qui ſuit le plantage, on ne peut ſe diſpenſer de donner deux ou trois labours aux arbres plantés à demeure, un à la première ſéve & l'autre à la ſeconde.

L'hiver ſuivant on viſitera les arbres, & on coupera les branches que la tranſplantation aura pu faire mourir; au printemps on leur donnera un labour, & un ſecond à la ſéve d'août; ils n'en pouſſeront que mieux, & rendront bientôt cette dépenſe avec uſure.

On fera bien de ne pas élaguer les Peupliers d'Italie; moins on élague ces arbres, plus ils deviennent gros & ſont à l'abri des vents; quand on le fait, il faut ôter du corps de l'arbre les plus groſſes branches, celles qui enlèvent au tronc une trop grande quantité de ſéve; mais il faut ſe garder de les dépouiller entièrement, parcequ'ils s'éléveroient trop haut en proportion de leur groſſeur, & qu'ils ne prendroient pas aſſez de corps.

Après vingt ans de plantation, communément les Peupliers d'Italie ainſi cultivés ſeront trop gros, & par conſéquent en état d'être coupés; ils ſeront d'un très-grand profit: ainſi on ne peut trop inviter les cultivateurs à planter ces arbres dans leurs terres.

PIGAMON.

LE PIGAMON, la Rhue des prés, le Thalictron, eſt une plante dont la racine eſt jaunâtre, horiſontale, ſtolonifère; ſes tiges ſont hautes d'environ deux pieds, roides,

roides, sillonnées, rameuses, feuillées, cylindriques; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, trois fois aîlées, ayant les folioles très-entières; ses fleurs sont au sommet, disposées en pannicule, rosacées, ayant quatre pétales jaunes, sous-orbiculaires, obtus, concaves, qui tombent & tiennent lieu de calice; son fruit est une capsule anguleuse, striée; ses semences sont oblongues, jaunes, solitaires, très-menues; cette plante se nomme *Thalictrum majus siliqua angulosa, aut striata.* Pin. *Thalictrum flavum.* Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les lieux humides & les prés de plusieurs endroits de la France; on en voit aussi d'une petite espèce qu'on nomme *Thalictrum minus.* Pin. Le Pigamon luisant, *Thalictrum lucidum*, Linn. croît aussi dans la France.

La racine du Pigamon a un goût un peu amer & désagréable; ses semences sont seulement amères: on attribue aux racines une vertu vulnéraire, diurétique & purgative; aux semences une vertu astringente, & aux feuilles une qualité purgative. La médecine emploie cette plante intérieurement ou extérieurement; ses feuilles en décoction, à la dose d'une poignée, conviennent dans les bouillons laxatifs & émolliens; sa racine ne purge suffisamment qu'autant qu'on l'emploie à la dose d'une once; on conseille comme un astringent très-bon, le suc des fleurs depuis la dose d'une once jusqu'à deux; on prétend que rien n'est meilleur pour arrêter les hémorrhagies du nez que sa semence en poudre prise en guise de tabac. Cette même semence pulvérisée est encore excellente pour saupoudrer les ulcères; elle les mondifie & les desséche. On prescrit aux animaux la décoction des feuilles à la dose de deux poignées sur une livre & demie d'eau.

Les racines & les feuilles du Pigamon donnent une teinture jaune propre aux laines; on peut décorer de cette plante les pleins bois des petits bosquets.

PILOSELLE.

LA PILOSELLE, l'Oreille de rat, eſt une eſpèce de dent de Lyon, *voyez cet art.* La racine de cette plante eſt longue, fuſiforme, fibreuſe ; ſes tiges ſont en forme de hampe, grêles, ſarmenteuſes, velues, rampantes, ſtolonifères ; ſes feuilles ſont radicales, très-entières, ovales, blanchâtres, & couvertes de longs poils par-deſſous ; ſes fleurs ſont ſolitaires, au ſommet des hampes, ſemi-floſculeuſes, compoſées de demi-fleurons hermaphrodites, égaux, linéaires, tronqués, à cinq dentelures, raſſemblés dans un calice velu aſſez épais, garni de pluſieurs écailles linéaires, fort inégales, longitudinales & tombantes: ſes ſemences ſont ſolitaires, à quatre angles obtus, couronnées d'une aigrette ſimple, ſeſſile, placées dans le calice refermé, ſur un réceptacle nud. Cette plante ſe nomme *Dens leonis, qui piloſella officinarum.* Tourn. *Hieracium piloſella.* Linn. Elle eſt pérennelle, & croît dans les côteaux incultes, dans les terres ſablonneuſes.

La Piloſelle ſe trouve quelquefois mêlée avec les vulnéraires de Suiſſe; on peut l'employer dans les décoctions & les infuſions aſtringentes & déterſives : il y a des auteurs qui prétendent que la Piloſelle eſt un excellent ſpécifique pour les deſcentes, ſoit qu'on la prenne intérieurement, ſoit qu'on l'applique extérieurement : on preſcrit l'extrait de cette plante à la doſe de deux gros dans les ulcères internes & la phthyſie : ſa poudre miſe dans le nez, en arrête l'hémorrhagie : dans la dyſſenterie & les cours de ventre, ſa décoction & ſa tiſane ſont très-bien indiquées. Tragus donne pour un bon remède dans la jauniſſe, l'infuſion de la Piloſelle dans l'eau ou dans du vin avec un peu de ſucre ; cette infuſion eſt auſſi recommandée pour prévenir l'hydro-

pisie : Pena & Lobel la conseillent pour la gravelle. Cette plante infusée pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc, est un remède éprouvé contre la fièvre tierce ; on en fait prendre au malade un demi-gobelet avant l'accès ; on croit la Pilosselle mortelle pour les moutons ; on peut en donner l'infusion aux chevaux à la dose de deux poignées sur deux livres d'eau.

PHALANGÈRE.

LA PHALANGÈRE est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, grêle, ronde, lisse, se divisant vers sa sommité en plusieurs petits rameaux qui portent des fleurs blanches, composées chacune de six pétales, disposées en étoiles : quand cette fleur est passée, il lui succède un fruit presque rond, divisé en trois loges, qui renferment des semences anguleuses & noires ; ses racines sont fibrées.

Cette plante se nomme *Phalangium ramosum.* Dod. *Ancherium foliis planis, scapo ramoso, corollis planis, pistillo recto.* Linn. *Sp. plant.* 445. Elle croît aux environs de Paris, dans la Bourgogne, en Alsace.

On en trouve encore en France deux autres espèces : la première se nomme *Phalangium alpinum palustre, iridis folio.* Cette espèce se trouve sur le mont Pila en Forez, en Alsace & à l'Esperou en Languedoc.

La seconde espèce est la Phalangère à épis. *Phalangium parvo flore non ramosum.* Elle croît dans les environs de Paris, en Provence, à l'Esperou & en Alsace.

On se servoit anciennement de cette plante contre les morsures des serpens, contre les piquures des phalanges, d'où lui est venu son nom, contre celles des scorpions : on l'employoit aussi comme carminative ; on la prescrivoit en décoction dans du vin ; actuellement cette plante n'est plus d'usage en médecine.

La Phalangère rameuſe fait un fort bon effet dans les parterres, à cauſe de la beauté de ſes fleurs ; celle à épi convient auſſi dans les parterres ; elle les orne en mai & juin.

PHLOMIS.

LE PHLOMIS, le Bouillon ſauvage, la Sauge en arbre, eſt une plante dont la racine eſt rameuſe ; ſa tige s'élève d'un demi-pied, quarrée, preſque ligneuſe : la plante varie quelquefois par ſes feuilles, qui ſont ordinairement arrondies, crénelées, cotoneuſes, oppoſées ; elle a des feuilles florales en forme d'alène : ſes fleurs ſont labiées ; leur lèvre ſupérieure eſt en caſque recourbé ſur l'inférieure qui ſe partage en trois ; ſes ſemences ſont au nombre de quatre, oblongues, à trois côtés, renfermées dans un calice à cinq angles qui tient lieu de péricarpe. Cette plante ſe nomme *Phlomis fruticoſa, ſalviæ folio latiore & rotundiore*. Tourn. *Phlomis fruticoſa*. Linn. Elle eſt pérennelle & croît naturellement dans les provinces méridionales de la France : on y trouve deux autres Phlomis, l'un que les Provençaux nomment *Herbo bettudo*, & qui eſt connu en botanique ſous le nom de *Phlomis Narbonenſis, hormini folio flore purpuraſcente*. Tourn. Il croît aux environs d'Aix en Provence, aux environs de Narbonne, à Caunelles, à la Garrigue du Terrail, à Grammont, Caſtelnau & Levanet, vers la Gaillarde en Languedoc.

L'autre s'appelle *Phlomis lychnitis*. Tourn. Il croît à Caſtelnau, la Valette, Caunelles, au Terrail dans le Languedoc, & ſur les collines de Sainte Eutrope, ſur celles de Mauret, du Prignon, de Barret, de Montaiguez dans la Provence.

Les Phlomis ſe multiplient très-aiſément de drageons enracinés, qu'on trouve auprès des gros pieds ;

ils réussissent très-bien en toute sorte de terre. La première espèce que nous avons décrite en cet article, forme un joli arbuste dans le mois de juin; elle est alors couverte de fleurs jaunes; cependant le duvet qui couvre toute cette plante, diminue beaucoup de son éclat.

Le Phlomis passe en médecine pour déterfif, dessicatif & astringent; on pile toute la plante, & on l'applique extérieurement.

PIED DE CHAT.

LE PIED DE CHAT, le Piéchatier, est une plante dont la racine est noire, ligneuse, accompagnée de fibres: ses feuilles sont couchées sur terre, oblongues, velues, vertes en-dessus, & comme argentées en-dessous, à-peu-près semblables à celles de la pilosellé, mais cependant plus petites: au milieu de ses feuilles s'élèvent des tiges de la longueur d'environ neuf pouces, grêles, velues, blanchâtres, accompagnées de feuilles plus longues & moins larges que les précédentes; au sommet des tiges on trouve plusieurs fleurs à fleurons, disposées en forme d'étoile, soutenues chacune sur un embryon, & renfermées dans un calice écailleux & luisant: l'embryon se change en une graine oblongue, très-menue, presque imperceptible, garnie d'une aigrette; le temps ordinaire de la fleur de cette plante est le mois d'avril, & plus souvent le mois de mai.

Les Botanistes nomment cette plante *Gnaphalium montanum flore rotundiore*. Pin. 263. *Gnaphalium caule simplicissimo, corymbo simplici terminali, sarmentis procumbentibus*. Linn. *Sp. plant.* Cette plante croît spontanément sans aucune culture dans les lieux secs, sablonneux & incultes. On en trouve aux environs de Paris, à l'Esperou & Lamalou dans le Languedoc; sur

les collines désertes des Vosges en Alsace, à Coutta-gnon dans la Champagne, à Colmars dans la Provence, & dans plusieurs autres endroits du royaume.

On ordonne les fleurs de cette plante par pincées dans les tisanes & apozêmes becchiques : on en prépare aussi un sirop ou simple ou composé ; dans ce dernier on ajoute les jujubes, les sebestes & les becchiques adoucissans ; l'un & l'autre conviennent dans le crachement trop abondant, dans le crachement de sang & la dyssenterie. Outre les vertus becchiques & adoucissantes dont est douée cette plante, on lui reconnoît encore une qualité vulnéraire & astringente. Les Suisses mêlent ordinairement les fleurs de Pied de Chat dans le faltran qu'ils nous envoient : son infusion ou sa décoction se prescrivent avec succès dans le flux immodéré des menstrues & les dyssenteries. On fait aussi avec les fleurs de Pied de Chat, une conserve qu'on prescrit depuis un gros jusqu'à une demi-once dans les maladies de poitrine.

PIED DE CHEVAL.

LE PIED DE CHEVAL est une plante qui pousse de grandes feuilles presque rondes, épaisses, dentelées en leurs bords, anguleuses, cotonneuses & blanches en-dessous, ressemblantes à celles du pétasite ; il s'élève d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, veluë, moëlleuse, se divisant vers sa sommité en quelques rameaux qui soutiennent des fleurs disposées en bouquet, de couleur purpurine, dans un calice cylindrique ; quand ces fleurs sont tombées, il naît en leur place des graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette : sa racine est grosse comme le petit doigt, entourée de fibres menues. Cette plante se nomme *Cacalia foliis crassis hirsutis*, Pin. 198. *Cacalia quibus-*

dam. J. B. 3. 569. Elle croît sur les hautes montagnes des Vosges qui séparent la Lorraine de l'Alsace; on en trouve aussi sur les montagnes des Alpes.

On en trouve encore en Alsace d'une autre espèce, qui se nomme *Cacalia tomentosa*. Pin. 195. Les feuilles de cette espèce sont sujettes à être dévorées des vers, & quand elles en sont rongées, elles paroissent ressembler pour lors à des fétus.

On se sert, dit Lémery, de ces plantes en décoction pour amolir, adoucir, cicatriser, épaissir la sérosité âcre qui tombe du cerveau.

PIED DE LION.

LE PIED DE LION est une plante dont la racine est presque fusiforme, oblique, noirâtre; ses tiges s'élèvent du milieu des fleurs à la hauteur d'un pied au plus, grêles, velues, cylindriques, branchues, feuillées; ses feuilles sont alternes à huit ou neuf lobes, dentées en manière de scie; les inférieures opposées sur de longs pétioles; les supérieures en forme de reins, & sur des pétioles plus courts: cette plante a des stipules qui sortent deux à deux, & qui sont de la nature des feuilles; ses fleurs sont au sommet, disposées en panicule, sans pétales, composées de quatre étamines posées sur les rebords d'un calice monophile, tubulé, dont le rebord est plane, & divisé en huit parties: son fruit est une semence elliptique, comprimée, solitaire, renfermée dans le col du calice resserré.

Cette plante est pérennelle; elle s'appelle *Alchimilla vulgaris*. Pin. & Linn. Elle croît sur le mont d'Or en Auvergne, dans les montagnes de Tauch, de Bugarach & du Canigou, dans le Roussillon, sur les montagnes des Vosges en Lorraine, sur les montagnes de Colmars en Provence, au mont de S. Loup, à la

Serane, à l'Esperou dans le Languedoc & dans la Bourgogne.

Il y a plusieurs autres espèces de Pied de Lyon en France. La première est celle qu'on nomme *Alchimilla alpina quinquefolii folio subtus argenteo.* Tourn. Cette espèce est très-commune au mont d'Or en Auvergne, & au Puy de Domme; elle croît dans le Roussillon sur les montagnes de Tauch, de Bugarach & du Canigou; au mont S. Loup, à la Serane & à l'Esperou, aux environs de Montpellier, sur le mont Rotabac en Alsace: le P. Plumier l'a trouvée aux environs du village du Marne en Provence, sur le mont Pila en Forez.

La seconde espèce est connue sous le nom d'*Alchimilla montana minor.* Tourn. Elle croît dans les terres de la Picardie, & dans quelques endroits de la Lorraine.

La troisième espèce est désignée sous le nom d'*Alchimilla sapina minore flore gramineo folio.* Tourn. Elle vient sur les vieilles murailles de la Picardie, dans la Champagne entre le chemin & la garenne d'Ecuelle, dans la Lorraine, aux environs de Nantes & de Paris.

Il y a encore d'autres espèces de Pied de Lion, qu'il seroit trop long de rapporter ici.

Le Pied de Lion est un très-bon vulnéraire; il est astringent & propre pour les pertes de sang, les fleurs blanches & les hémorrhagies; on l'emploie en décoction & en infusion; on le prend aussi en poudre à la dose d'un gros pour les mêmes maladies.

PIED D'OISEAU.

LE PIED D'OISEAU est une plante dont la racine est petite, blanche, simple, fibreuse, chevelue, accompagnée de tubercules; elle pousse plusieurs petites tiges menues, foibles, rameuses, presque couchées à

terre, longues d'un demi-pied, rondes & velues ; ses feuilles sont plus petites que celles de la lentille, opposées l'une à l'autre le long d'une côte qui se termine par une impaire : ses fleurs sont légumineuses, rougeâtres, petites ; leur calice est un cornet dentelé. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succède autant de siliques applaties, courbées en faucille, composées chacune de cinq, six ou sept pièces attachées bout à bout, terminées par une sorte de petit ongle pointu ; ces siliques ou gousses naissent deux ou trois ensemble, disposées comme les griffes d'un oiseau, d'où la plante a pris son nom.

On la nomme *Ornithopodium majus*. Tourn. 400. *Ornithopus foliis pinnatis, leguminibus subarcuatis*, Linn. *Sp. plant.* 1049. Cette plante croît dans les champs, les collines, les lieux secs & arides. Ray observe que les Botanistes semblent avoir fait trois plantes d'une seule, en parlant du Pied d'Oiseau.

Le Pied d'Oiseau est apéritif & diurétique ; on emploie son herbe en décoction, ou bien on la donne réduite en poudre & infusée dans du vin blanc à la dose d'un gros dans six gros de vin pour l'homme, & à celle d'un demi-gros dans une livre de vin pour les animaux.

PIED DE VEAU.

LE PIED DE VEAU, le Fuseau, la Racine Amidonière, le Pain de Crapaud, le Pain de Pourceau, le Cauquerot, l'Herbe à Prêtre, la Serpente, le Chou à la Serpente, le Thouroux, la Sarra, le Cheval Bayard, la Marquette, le Claujol-grand, le Pain de Lièvre, le Cornet, le Contre-feu, la Mouride, l'Arum, le Pilon, la Langue de Bœuf, le Chevalet, est une plante dont la racine est tubéreuse, charnue, arrondie, remplie

d'un ſuc laiteux ; ſa tige part de la racine, s'élève d'une coudée, eſt cylindrique, cannelée, portant à ſon ſommet une ſeule fleur ; ſes feuilles ſont radicales, embraſſant la tige comme une gaîne, longues de neuf à dix pouces, triangulaires, en forme de flêche, entières, luiſantes, veinées, ſouvent tachetées ; la préſence ou l'abſence des taches forment les variétés de la même eſpèce ; les fleurs ſont monopétales, irrégulières, en forme d'oreille d'âne ou de lièvre. Cette ſorte de corolle n'eſt, à proprement parler, qu'un calice de l'eſpèce des ſpathes, intérieurement coloré : ſes baies ſont ſphériques, rondes, molles, ſucculentes, uniloculaires, diſpoſées en grappes, remplies d'une ou de deux ſemences arrondies.

M. Guettard remarque que les feuilles des Arums ſont pointillées, & que ces points rendent quelquefois des grains durs & cryſtalins. Cette plante ſe nomme *Arum vulgare.* Pin. *Arum maculatum & non maculatum.* Linn. Elle eſt pérennelle, & croît dans les bois, les haies, au pied des murailles, dans tous les lieux enfermés ou ténébreux ; elle ſe plaît ſur-tout dans les endroits froids & marécageux.

La culture de cette plante n'eſt pas fort difficile. Quoique l'Arum vienne mieux dans les lieux froids & marécageux, il ſe contente cependant de toute ſorte de terroirs, pourvu qu'il ſoit à l'abri du ſoleil. Il y a deux moyens de multiplier l'Arum, de cayeux & de graine ; ſon oignon même, à défaut de cayeux, coupé par morceaux, produit autant de nouvelles plantes ; c'eſt une expérience faite : ſa graine ſemée ſe convertit en un oignon, qui quelquefois dès la première année, mais très-certainement dès la ſeconde, donne ſa ſemence, qui devient très-abondante à la troiſième : il n'eſt queſtion, dit M. de Metivier, qui nous a donné une méthode de faire du pain avec la graine de cette plante, ainſi qu'on le verra plus bas ; il n'eſt queſtion, dis-je, pour multiplier l'Arum, que de bêcher la terre dans

les bois & les haies, de planter les cayeux à demi-pied de profondeur tout au plus, & de les recouvrir légèrement : si l'on se proposoit de les planter ailleurs, ou d'en faire des semis dans des vallons ombrageux, un seul labour de charrue suffiroit ; & prenant soin de recouvrir les cayeux ou les semences, il ne s'agiroit plus que d'attendre pendant un an la récolte ; car la cueillette de cette plante, ainsi que sa semaille, ne peuvent se faire que dans le cours de septembre, ou au commencement d'octobre. Suivant que l'été est plus ou moins chaud, la graine d'Arum meurit plus tôt ou plus tard : la principale attention que l'on doive apporter à cette plante, c'est de faire cette récolte à propos ; car pour la plante elle ne donne plus de soin dès que la plantation ou la semaille en est faite, puisqu'elle se perpétue & se multiplie d'elle-même à l'infini par la suite : mais il est d'autant plus essentiel d'en faire la cueillette à propos, que le plus ou le moins de maturité de sa graine lui fait rendre plus ou moins de farine, & donne plus ou moins de qualité au pain qu'on peut faire avec cette graine : voici comme se pratique cette récolte. Lorsque les baies d'Arum, qui sont d'un rouge de corail, commencent à se faner un peu, & même à se rider, on rassemble dans les plantations d'Arum, des femmes & des enfans avec des paniers ; ils empoignent doucement les épis, & les baies s'en détachant d'elles-mêmes dans des paniers qu'on place audessous ; on vuide ces paniers dans des baquets, & dès qu'on y en a déposé une certaine quantité, on les remplit d'eau & on les y laisse macérer pendant vingt-quatre heures : le lendemain on fait agiter fortement ces baies avec un balai ; la pulpe à demi détachée par la macération, ne donne presque plus de peine pour s'en détacher tout-à-fait. On fait verser par inclination cette première eau ; la semence reste au fond des baquets ; on les remplit pour lors d'eau une seconde fois : on

remue la femence comme on a déja fait, & cette opération réitérée jufqu'à trois fois, on fait retirer la graine d'Arum pour la faire fécher au foleil ; on la place enfuite dans le grenier. Quand on voudra s'en fervir pour faire du pain, il faut la faire moudre légèrement, crainte de la trop écrafer; il faut en bluter la farine à propos, ni trop ni trop peu; on verfe deffus de l'eau bouillante quand on veut la paitrir; enfin on en fait cuire le pain au point convenable. M. de Metivier qui nous donne cette graine comme propre à remplacer le bled dans les années de difette, obferve : 1.° qu'il en eft de cette graine comme du bled ; celle qu'on recueille dans les terres légères, maigres & fablonneufes, eft d'une qualité bien fupérieure pour la blancheur de fa farine à celle qui fe recueille dans les terres argilleufes, fortes, marécageufes & aquatiques : 2.° qu'il eft néceffaire de veiller à ce que les rats & la volaille ne puiffent pénétrer dans le grenier où on l'enferme, parce qu'ils en font très-avides : 3.° enfin qu'après avoir fait moudre ce grain, on doit en laiffer repofer la farine avant de la bluter, elle fe détache alors plus aifément du fon, on en tire beaucoup plus de pain, & un pain plus blanc & plus favoureux.

Mais ce n'eft pas tout, dit M. de Métivier, & je le répéte après lui, d'avoir découvert dans la graine d'Arum un nouvel aliment, il ne peut remplacer en cas de difette les alimens connus, qu'autant qu'il fournit aux hommes une nourriture auffi faine; cette condition eft effentielle : auffi, continue ce vrai patriote, ne m'en fuis-je pas moins occupé que de la découverte même: j'en ai fait les effais fur moi-même, avant que d'en faire l'expérience fur d'autres; j'en ai mangé le premier & j'en ai fait manger; je dis plus, j'ai nourri de ce pain plufieurs hommes, qui n'en'ont jamais éprouvé d'incommodité; j'en ai nourri des chiens, des chevaux, des cochons & des volailles, & tous ces animaux m'en ont

paru si friands, que je leur ai toujours vû donner la préférence à cet aliment sur tous les autres ; il fournit donc une nourriture saine.

Quant à la racine de l'Arum, on peut s'en servir encore pour l'usage économique : Olivier de Serrez rapporte qu'en plusieurs endroits de Normandie on fait de bel amidon avec la racine d'Arum pour empeser le linge. Après avoir ratissé cette racine, & l'avoir pilée & fait bouillir, on passe par un linge la décoction, qui acquiert ensuite de la consistance sur le feu ; on en fait provision en été ; on gratte le dessus des pains, & on les enfile pour les sécher & les garder.

M. Tournefort a vu aussi dans tout le bas Poitou, les femmes de la campagne couper en morceaux la tige d'Arum encore en fleur, la mettre macérer pendant trois semaines dans de l'eau qu'elles changent tous les jours, & faire sécher le marc réduit en forme de pâte, pour blanchir le linge.

On a renouvellé ces usages économiques de l'Arum plusieurs fois depuis 1714, d'où lui est venu le nom de racine amidonienne : on feroit fort bien de se servir de cette racine préférablement au froment, qu'on auroit par ce moyen l'avantage d'épargner. Voici, suivant M. Jacquet, la manière d'extraire l'amidon des racines de cette plante.

Pour avoir un amidon bien pur de la racine d'Arum, il faut couper avec un couteau les filamens qui peuvent tenir à chaque racine, avoir un vaisseau proportionné à la quantité des racines, le percer au niveau de son fond avec un très-gros perçoir, boucher le trou par dehors, & mettre les racines & de l'eau dans le vaisseau, puis avec un bon balai d'osier, de canne ou de quelqu'autre matière forte, les y remuer jusqu'à ce que l'eau soit bien trouble ; alors ouvrir le trou pour laisser écouler l'eau mêlée de terre, de fibres, & d'une partie de la peau qui couvre les racines, ensuite reboucher ; mettre de nouvelle eau, & continuer le même procédé,

jusqu'à ce que l'eau ne se salisse plus ; au reste cette premiére opération n'est nécessaire que pour les racines cueillies avant leur parfaite maturité, c'est-à-dire avant le mois d'août.

Etant ainsi nettoyée d'une partie considérable de ce qui en terniroit l'amidon, on les met de nouveau tremper dans un pareil vaisseau avec de l'eau claire, qu'on fait écouler au bout de vingt-quatre heures, remuant bien les racines avec un bâton, pendant que l'eau s'écoule ; on réitère ce procédé toutes les vingt-quatre heures pendant six jours, quand il fait chaud, sinon pendant huit, dix & même douze jours, afin d'enlever toute l'âcreté : les trois premières eaux ont une odeur forte, âcre & pénétrante ; ensuite on n'a qu'une odeur d'excellente farine de froment, & les dernières eaux ne sentent rien : quand on est parvenu à ce point, on écrase les racines dans un moulin à huile, ou dans un paitrin, en y roulant un boulet de fer, ou quelqu'autre corps pesant : on peut se servir de quelqu'expédient que ce soit, pourvu qu'on les écrase bien & avec propreté : à mesure qu'on les écrase, on y verse de l'eau, qui devenue laiteuse, doit passer par un tamis de crin, pour tomber dans un vaisseau très-propre ; on remet de nouvelle eau, & on continue à écraser & passer, jusqu'à ce que l'eau demeure claire : toutes les eaux doivent être laissées tranquilles pendant douze heures, temps suffisant pour qu'elles déposent leur amidon, qui est ferme & adhérent au fond du vaisseau, mais couvert d'une espèce de croute molle, mobile & grisâtre : pour l'en séparer, il suffit d'y verser de l'eau, remuer le vaisseau, & verser dans un autre l'eau qui sera chargée de ce limon dissous : il reste encore un peu de limon jaunâtre mêlé avec l'amidon, qui peut nuire à la blancheur de cette substance ; M. Jacquet, qui nous a donné ce procédé, auroit échoué à cet égard, ainsi que les autres, s'il n'eût enfin reconnu qu'en délayant tout l'amidon avec ce

limon jaunâtre dans de l'eau claire, le versant dans un vaisseau plus haut que large, & percé vers la moitié de sa hauteur, l'y laissant reposer précisément un quart-d'heure, faisant ensuite couler par ce trou la même eau dans un vaisseau propre qui ait un trou plus bas, remettant de nouvelle eau sur l'amidon, & le délayant bien avec un bâton, puis le laissant reposer un quart-d'heure; faisant ensuite couler par ce trou la même eau dans un vaisseau propre qui ait un trou plus bas, tandis que l'eau du premier tombe dans le second, & faisant ainsi jusqu'à ce que plusieurs vaisseaux successifs soient remplis; l'amidon reste pur au fond de ces vaisseaux, & le limon jaunâtre dans celui qui étoit à la tête : alors l'amidon a une saveur délicate, fondante, pâteuse, & n'a plus besoin que d'être mis dans un endroit où il puisse sécher.

Cet auteur prétend que l'on peut s'en servir dans les offices au lieu de farine : quant au limon jaunâtre, il faut le mêler avec le gris, & lorsqu'ils seront reposés les faire sécher : ils blanchissent au soleil; on en fera de bonne colle pour les cordonniers & autres ouvriers; c'est aussi une bonne nourriture pour les cochons, la volaille de basse-cour & les pigeons.

M. Jacquet observe que pour réussir dans une entreprise de cet amidon, il faut employer les racines fraîchement tirées de terre, attendu qu'elles rendent alors une fois autant que lorsqu'elles sont séches. Au reste, quand on n'a pas la commodité de s'en servir autrement que séches, il faut, au sortir de terre, les étendre sur des claies ou des planches, sans les mouiller ni les laisser frapper du soleil, & quand la terre qui les environne sera séche, on les criblera comme on crible le bled, jusqu'à ce que la farine soit toute détachée, après quoi on les mettra en monceaux pour les garder en lieu sec aussi longtemps que l'on voudra; elles rendront seches autant d'amidon qu'en rend le froment: on peut encore les sécher dans des fours ou des étuves.

Il y a de l'économie à avoir les vaiſſeaux ci-deſſus de terre au lieu de bois ; & comme le procédé ne demande pas qu'on les déplace, on les élevera de terre à une hauteur commode pour l'écoulement des eaux.

On ſe ſert auſſi du Pied de Veau dans la médecine ; les racines de cette plante ſont cependant très-âcres & très-brûlantes lorſqu'elles ſont récemment tirées de terre, mais ſéches & miſes en poudre, elles perdent cette âcreté : on en donne depuis un demi gros juſqu'à un gros avec un peu de ſucre & de canelle en poudre pour les pâles couleurs, dans la jauniſſe, les embarras du foie & des autres viſcères ; on la mêle dans les opiates meſenteriques & apéritives. Le Pied de Veau outre ſa vertu hépatique & hiſtérique, eſt encore becchique & purgatif ; ſa racine diſſout & fond la limphe épaiſſie & glaireuſe, qui dans l'aſthme & la vieille toux enduit ordinairement les véſicules du poumon, & qui dans la cachexie, le ſcorbut, les fièvres intermittentes & les maladies longues & opiniâtres corrompt le levain des premières voies & farcit les viſcères. Antoine Conſtantin ſe ſervoit avec ſuccès pour les cachétiques d'un opiat fait avec une demi-once de racine de Pied de Veau fraîche, pilée & paſſée par le tamis, mêlée avec trois gros de menthe & un peu d'abſynthe en poudre, & malaxées enſemble avec une ſuffiſante quantité de miel & de ſuc de coings mêlés en pareille doſe.

On aſſure que les feuilles de Pied de Veau pilées & appliquées ſur les ulcères des hommes & des chevaux, les nettoient en très-peu de temps ; l'eau diſtillée de cette plante a encore la vertu de déterger & de nettoyer le viſage. Rivière rapporte que le ſuc de la racine de Pied de Veau porté dans le nez avec une tente faite exprès, en conſume le polype : pour ôter à ce ſuc ſa trop grande âcreté, il faut y mêler la décoction ou l'eau de plantain ; la fécule d'Arum, qui eſt la réſidence du ſuc de ſa racine pilée, eſt très-bonne pour les aſthmatiques ; la doſe eſt de deux gros en bol incorporée avec un

un peu de miel ; quand on prescrit aux chevaux la racine d'Arum, c'est avec du miel à la dose d'une once.

PICRIDE ÉPINEUSE.

La PICRIDE ÉPINEUSE est une espèce d'Hiéracium : elle se nomme *Picris perianthis exterioribus pentaphyllis interiore aristato majoribus.* Linn. *Sp. plant.* 1114. *Hieracium echioides capitulis cardui Benedicti.* Bauh. Pin. 128. Elle est annuelle, & croît aux environs de Paris. On en trouve encore en France deux autres espèces, l'une qui se nomme *Hieracium asperum, majore flore, in agrorum limitibus.* Bauh. *hist.* Elle est pérennelle & croît sur les mottes des champs labourés : l'autre est commune dans les Pyrénées ; elle s'appelle *Hieracium Pyrenaicum, Blattariæ folio, minus pilosum.* Herm. Parad. *Voyez* pour la description de cette plante l'art. de l'*Hieracium*, auquel elle a beaucoup de rapport.

On peut manger cuites les feuilles de la Picride Epineuse, de même que celles de la buglosse.

PIMPRENELLE.

La PIMPRENELLE, la Pimpernelle, la Pimpinelle ou Bipinelle, est une plante dont la racine est longue, ronde & grêle, divisée en plusieurs branches rougeâtres, entre lesquelles on dit qu'il se trouve certains grains rouges qu'on appelle *Cochenille sauvage*, & qui servent à la teinture, d'un goût astringent, mêlé de quelque amertume ; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rougeâtres, anguleuses, rameuses, garnies d'un bout à l'autre de feuilles qui sont arrondies, dentelées en leurs bords, rangées

comme par paires le long d'une côte grêle, rougeâtre, velue. Ces tiges soutiennent en leurs sommets des têtes rondes comme un peloton, garnies de petites fleurs formées en rosette à quatre quartiers, de couleur purpurine, ayant en leur milieu une touffe d'étamines fort longues : ces fleurs sont de deux sortes ; les unes stériles qui ont un paquet d'étamines ; les autres fertiles, qui ont un pistil. Quand les fleurs fertiles ou femelles sont passées, il leur succède des fruits à quatre angles, ordinairement pointus par les deux bouts, de couleur cendrée dans leur maturité, qui contiennent quelques semences oblongues, menues, d'une couleur brune roussâtre, d'une saveur astringente & un peu amère, & d'une odeur foible qui n'est pas désagréable.

Cette plante se nomme *Sanguisorba minor.* J. B. 3. 113. *Pimpinella vulgaris sive minor.* Parkinson. Elle croît naturellement dans les lieux arides & incultes, sur les montagnes & les collines, dans les prés & les pâturages; on la cultive dans les jardins potagers; elle fleurit en juin, juillet & août : elle est très-vivace, & quand elle est une fois dans un endroit, elle y vit fort longtemps, s'y reproduisant de semences.

On trouve dans nos provinces méridionales une autre espèce de Pimprenelle qu'on nomme *Pimpinella agrimonoïdes odorata.* Elle est bis-annuelle, & périt dès que ses semences sont mûres : ses feuilles ont une odeur agréable ; elles sont composées de trois ou quatre rangs de folioles longuettes, qui ont l'apparence de celles d'aigremoine ; les tiges deviennent très-branchues ; l'épi qui les termine est arrondi, assez petit, & paroît en juillet : les semences mûrissent en automne.

La Pimprenelle vulgaire se multiplie de graine : on la séme en automne : si on ne la séme qu'au printemps, elle est sujette à rester plusieurs mois sans lever : ces plantes qui ont levé d'elles-mêmes, peuvent ensuite être transplantées à un pied les unes des autres ; elles subsistent ainsi plusieurs années, pourvu qu'on ne leur

donne pas de fumier & que le terrein soit sec ; il suffit alors de sarcler à propos.

On multiplie encore la Pimprenelle en éclatant ses racines durant l'automne ; mais on le fait rarement, l'autre manière ne souffrant aucune difficulté. On fait actuellement des prairies artificielles avec cette plante ; c'est une fort bonne nourriture pour les chevaux ; on les purge en leur donnant la première coupe qui se fait au printemps ; les vaches qui mangent de cette herbe rendent plus du double de lait ; on en fait deux ou trois fois la récolte : les chevaux mangent très-bien sa tige quoique séche.

La Pimprenelle est la fourniture des salades champêtres ; le suc de cette plante pris en breuvage, est souverain pour modérer l'écoulement des règles & toute sorte de flux de ventre, principalement la dyssenterie : il arrête aussi le vomissement causé par l'abondance de la bile : pour dessécher les plaies & ulcères, on applique en forme de cataplasme les feuilles bien pilées. Cette plante entre dans les onguens préparés pour les plaies de la tête & les chancres : Matthiole en fait grand cas dans les fièvres pestilentielles & contagieuses. On prétend que le fréquent usage de la Pimprenelle, & principalement son suc, est très-bon contre les maladies du foie & autres semblables : les feuilles mises dans le vin le rendent plus agréable, plus vineux, & lui donnent un peu la saveur de melon.

La Pimprenelle est astringente & apéritive, deux qualités qui paroissent contradictoires ; elle ressemble en cela au fer : on la fait infuser à froid dans de l'eau commune ou dans du vin, pour la gravelle & la rétention d'urine ; on l'emploie dans les bouillons & décoctions apéritives & vulnéraires ; elle est encore sudorifique ; les Anglois recommandent beaucoup la racine de Pimprenelle mise en poudre pour le crachement de sang.

PIN.

LES PINS portent des fleurs mâles & des fleurs femelles ſur différentes branches du même pied, ou, ſelon les eſpèces, au bout des mêmes branches : les fleurs mâles qui paroiſſent toujours aux extrêmités des branches, ſont attachées à des filets ligneux qui partent d'un filet commun : elles forment par leur aſſemblage des bouquets de différentes formes, ſuivant les eſpèces ; elles ſortent par épis ou châtons d'un calice compoſé de pluſieurs feuilles oblongues & d'inégale grandeur, qui tombent quand la fleur ſe paſſe : on n'y apperçoit point de pétales, mais ſeulement un grand nombre d'étamines dont les ſommets ſont arrondis, & qui forment deux petites bourſes, d'où il ſort quelquefois une telle quantité de pouſſière, que toute la plante & les corps voiſins en ſont couverts : on peut remarquer au filet qui ſoutient les ſommets, une écaille triangulaire & colorée.

Les bouquets des fleurs mâles ſont quelquefois d'un beau rouge, & quelquefois blancs ou jaunâtres. La principale nervure produit à ſon extrêmité une nouvelle branche qui fournit des fleurs les années ſuivantes ; mais quand les fleurs ſont tombées, la branche reſte nue & ſans feuilles à la place qu'elles occupoient.

Les fleurs femelles paroiſſent indifféremment à côté des fleurs mâles, ou à d'autres endroits du même arbre, mais toujours vers l'extrêmité des jeunes branches : elles ont la forme de petites têtes preſque ſphériques, raſſemblées pluſieurs à côté l'une de l'autre, & elles ſont d'une très-belle couleur dans pluſieurs eſpèces. Ces fleurs ſont formées de pluſieurs écailles très-exactement jointes les unes aux autres ; ces écailles ſubſiſtent juſqu'à la maturité du fruit : on trouve ſous chaque

écaille deux pistils, dont chacun est formé d'un embryon ovale, surmonté d'un stile en forme d'alène, lequel est terminé par un stigmate. L'embryon devient un noyau, quelquefois assez dur, quelquefois tendre, plus ou moins gros suivant les espèces, & terminé par une aîle membraneuse : on trouve dans l'intérieur de ce noyau une amande composée de plusieurs lobes qu'on nomme pignons ; à mesure que les amandes se forment, les petites têtes fleuries dont nous avons parlé, grossissent & forment ce que l'on nomme cônes ou pommes ; ces fruits sont plus ou moins gros ; les uns sont longs & terminés en pointe, les autres presque ronds & obtus : presque tous sont formés par des écailles ligneuses, très-dures, fort épaisses à l'extérieur du fruit, & qui s'amincissent en rentrant dans l'intérieur ; ensorte qu'elles vont toujours en diminuant d'épaisseur jusqu'à leur insertion sur le poinçon ligneux qui est dans l'axe du fruit, & qui leur fournit une attache commune : lorsque les écailles ne sont point ouvertes, la superficie des cônes ou pommes paroît composée de petits cailloux rangés en spirale, & qui ressemblent à des têtes de clous de charrette ; mais quand la chaleur du soleil fait ouvrir les écailles, ces mêmes cônes changent entièrement de figure : leur forme paroîtroit très-propre à distinguer le genre des Pins d'avec celui des sapins & des melèzes ; mais il y a des Pins dont les cônes sont très-différens, & dont les écailles, quoique plus épaisses que celles du sapin, n'en diffèrent cependant pas essentiellement : il ne faut donc pas être surpris si Linneus dans ses *Species plantarum*, n'a fait qu'un seul & même genre des Pins, des Sapins & des Melèzes ; il les nomme tous *Pinus.*

Il est vrai, (dit M. Duhamel, dont nous avons rapporté les propres paroles, depuis le commencement de cet article) que les feuilles des Pins sont étroites, filamenteuses, & souvent beaucoup plus longues que celles des sapins ; mais il s'en trouve quelques

eſpèces qui les ont aſſez courtes : ainſi pour diſtinguer ces trois genres qui doivent néceſſairement être très-rapprochés les uns des autres, quelque méthode qu'on ſuive, nous ne voyons rien de mieux que de faire remarquer que dans toutes les eſpèces de ſapin, les feuilles n'ont point de gaîne à leurs attaches, & qu'elles ſont poſées une à une ſur une petite ſaillie ou conſole qui tient à la branche. Les feuilles de tous les Pins ſont garnies à leur baſe d'une gaîne, d'où il ſort tantôt deux, tantôt trois, quelquefois quatre; mais jamais plus de cinq à ſix feuilles; dans quelques eſpèces cette gaîne tombe, & elle ne reparoît plus lorſque les feuilles ont acquis leur longueur. Dans les melèzes on voit toujours plus de ſix feuilles, qui ſont ſupportées par un mammelon aſſez gros & garni de quelques écailles. Une circonſtance qui peut encore aider à diſtinguer les Pins & les ſapins des melèzes, c'eſt que les fleurs des melèzes ſe montrent le long des branches, au lieu que celles des Pins & ſapins ſont toujours placées aux extrémités.

Preſque tous les Pins ſont de grands arbres; ils étendent leurs branches de part & d'autre en forme de candelabre; ces branches ſont placées par étage autour d'une tige qui s'élève perpendiculairement : chaque étage en contient trois, quatre ou cinq; les fruits reſtent au moins deux ans ſur les arbres avant d'avoir acquis leur maturité.

Nous venons de dire que les feuilles des Pins étoient longues, filamenteuſes, & qu'elles ſortoient toujours pluſieurs à la fois d'une même gaîne; nous ferons remarquer à cette occaſion que toutes ces feuilles qui ſortent d'une même gaîne, ſe réuniſſent, & qu'elles forment enſemble un cylindre; les bords des feuilles s'engrènent les uns dans les autres, & ſont dentelées comme une lime; elles ſe conſervent tout l'hiver.

Il y a en France pluſieurs eſpèces de Pin : la première ſe nomme Pin d'Ecoſſe, Pin de Genève. *Pinus ſylveſtris*

vulgaris Genevensis. Tourn. 586. *Pinus foliis geminis, primordialibus solitariis glabris.* Linn. *Sp. plant.* 1418. Elle croît naturellement dans la Lorraine aux environs de Gerardmer, dans les montagnes du Dauphiné, du Lyonnois, dans les Alpes; à Valène, au mont S. Loup, à la Valette dans le Languedoc, dans l'Alsace; dans la Provence aux environs d'Aix, sur le chemin d'Auriol & de Cuges, & dans la Bourgogne, de même qu'en plusieurs provinces du royaume. Les feuilles de cette espèce sont très-courtes & menues; elles sortent deux à deux d'une gaîne commune; elles sont d'un verd blanchâtre, piquantes, & distribuées dans toute la longueur des jeunes branches, qui étant pliantes, se renversent de part & d'autre: les fleurs mâles sont blanchâtres, les pommes sont petites, presque coniques & pointues; leurs écailles ont à la superficie des éminences très-saillantes*, formées par des pyramides relevées de quatre arrêtes très-sensibles; leur base forme à-peu-près une losange, dont la grande diagonale est presque parallelle à l'axe du cône, qui se termine en pointe. Ces fruits viennent rassemblés par bouquets de deux, trois ou quatre, placés autour des branches; les amandes sont petites, presque semblables à celles du sapin, & faciles à rompre: les arbres de cette espèce s'élèvent très-haut.

La seconde espèce est connue sous les noms botaniques de *Pinus sylvestris montana tertia.* Pin. 491. *Pinus foliis quinis lævibus.* Linn. *Sp. plant.* 1419. Elle croît dans les montagnes des Vosges situées en Lorraine, dans celles d'Alsace & dans les plus hautes montagnes du Briançonnois; elle se nomme à Briançon *Alviez*; elle se plaît dans les endroits les plus froids, & où la neige reste une partie de l'année. L'Alviez de Briançon a des cônes qui ont jusqu'à deux pouces de diamètre, sur environ trois pouces de longueur, arrondis par le bout, & formés d'écailles posées les unes sur les autres comme celles du sapin, mais plus épaisses: ces écailles renfer-

ment des noyaux ou pignons presque triangulaires, faciles à rompre sous la dent, dont l'amande est douce, d'un goût agréable, blanche, couverte d'une écorce brune. Les feuilles sortent plus ou moins d'une même gaîne, quelquefois au nombre de quatre, le plus souvent de cinq, & de temps en temps de six; elles sont d'un beau verd, épaisses & longues jusqu'à quatre pouces & demi : les jeunes branches de cette espèce, quoique très-bien garnies de feuilles, se soutiennent cependant bien ; ce qui fait que cet arbre a un port & une verdure très-agréables.

La troisième espèce est le Pin à torche. *Tæda seu pseudopinus.* Ger. *Pinus humilis julo purpurascente.* Tourn. 586. Il croît en Lorraine dans les montagnes des Vosges, aux environs de Befort en Alsace. Ce Pin a trois feuilles qui sortent d'une même gaîne, longues; ses fruits viennent rassemblés par gros bouquets.

La quatrième espèce est le Pin domestique, en Languedocien, *lou Pin, las Pineas. Pinus foliis geminis, primordialibus solitariis ciliatis.* Linn. *Sp. plant.* 494. *Pinus sativa.* Tourn. 585. On en voit aux environs de Montpellier, à la Peissine, à Aiguemortes & dans la partie de la Provence méridionale dans les forêts auprès de la mer : cet arbre est très-touffu; ses feuilles sont longues de cinq à six pouces, épaisses, d'un beau verd, rassemblées deux à deux dans une gaîne commune, arrondies d'un côté, plates & sans rainure du côté où elles se touchent : les pousses sont grosses, couvertes de grandes écailles arrondies par le bout ; les branches se soutiennent droites ; les fleurs mâles forment de gros bouquets rouges : on voit quelquefois à l'extrêmité d'une même branche des fleurs mâles & des fleurs femelles ; les cônes sont fort gros, presque ronds ; ils ont quelquefois quatre pouces & demi de longueur sur quatre pouces de diamétre ; ils sont formés d'écailles fort dures, dont l'extrêmité qui fait l'extérieur du cône, représente des espèces de gros mammelons arrondis,

au milieu de chacun desquels on voit comme une espèce d'ombilic froncé : les pignons contenus dans le fruit sont gros, fort durs, & renferment des amandes bonnes à manger.

La cinquième espèce est le grand Pin maritime. *Pinus maritima major.* Dod. *Pinus sylvestris maritima, conis firmiter ramis adhærentibus.* J. B. On en voit aux environs d'Aix, dans la province de Guyenne, & presque par-tout le royaume. Cet arbre est garni de belles feuilles assez longues, d'un beau verd, & presque aussi étoffées que celles de la quatrième espèce ; elles sortent deux à deux d'une gaîne commune : les pousses de cet arbre sont assez grosses, & ses branches se soutiennent bien ; les fleurs mâles forment de beaux bouquets rouges : les cônes sont moins gros que ceux de l'espèce précédente, mais ils sont plus longs : les uns ont quatre pouces & demi de longueur sur deux pouces & un quart de diamétre ; & d'autres cinq pouces & demi de longueur sur deux pouces & demi de diamétre. Les éminences que l'on remarque sur les cônes, & qui sont formées par l'extrémité des écailles, au lieu d'être arrondies comme dans le Pin domestique ou cultivé, sont coniques, & leur base est ovale : quelquefois les bases sont en losanges, & alors les éminences forment une pyramide ; mais dans l'un & l'autre cas le diamétre est toujours placé perpendiculairement à l'axe du cône. On observe encore quelques variétés dans la forme de ces éminences ; elles sont plus ou moins saillantes, & dans ce dernier cas les éminences sont terminées par un mammelon ; lorsqu'elles sont au contraire très-saillantes, alors elles se terminent en pointe : les Pins de cette espèce sont durs, mais considérablement moins gros que ceux du Pin cultivé.

La sixième espèce est le petit Pin maritime. *Pinus maritima minor.* Pin. Il ne diffère de celui de la cinquième espèce que parceque ses fruits sont moins gros, & ses feuilles plus courtes & plus menues : on le cultive

dans le Bourdelois; il est commun dans la province de Guienne.

La septième & dernière espèce est le Pin maritime de Matthiole ; il tient en quelque façon le milieu entre le petit maritime & celui de Genève : ses feuilles sont plus fines, d'un verd blanchâtre, & plus longues que celles du Pin maritime ; les jeunes branches sont menues, simples, & se recourbent; les feuilles viennent par touffes comme des aigrettes au bout des jeunes branches ; les autres branches restent presque nues dans toute leur longueur, ensorte que l'on voit à découvert leur écorce qui est grise & unie ; les fleurs mâles sont blanches ; les cônes sont un peu plus gros que ceux du Pin de Genève : cette espèce est commune dans le Briançonnois.

M. Geoffroy a observé sur un Pin, au jardin royal de Paris, un insecte qu'il nomme vrillette fauve : *Byrrhus fulvus obscurus, oculis nigris.* Cet insecte est d'un brun foncé luisant; ses yeux sont noirs, sa forme est oblongue & presque cylindrique ; ses étuis sont striés; son corcelet est épais & un peu en bosse : il vit dans l'intérieur du Pin, que sa larve ronge & déchire.

On remarque aussi sur le Pin un autre insecte que M. de la Rouvière d'Eyssautier, de l'académie de Béziers, nomme chenille du Pin, & que M. de Reaumur a mis au rang des chenilles qu'il nomme processionaires. Cette chenille est à-peu-près semblable aux autres, c'est-à-dire, que son corps est velu & composé de plusieurs anneaux, qui en s'éloignant & se rapprochant les uns des autres, la portent où elle a besoin d'aller ; sa couleur est roussâtre, sa longueur d'environ quinze lignes, & son épaisseur proportionnée : ces chenilles font leurs cocons au haut des Pins ; ils sont à-peu-près de la grosseur d'un melon ordinaire, & on en peut tirer de fort belle & bonne soie ; toute la difficulté consiste à détacher ces cocons de l'arbre, ce qui est d'autant moins aisé qu'ils entourent & serrent fort étroitement

les branches, comme on arrange la filasse d'une quenouille à filer: on trouve dans leur centre une espèce de sac rempli de petits boutons, qui sont sans contredit les œufs de ces insectes: M. de la Rouvière propose, pour avoir ces cocons, de couper les branches auxquels ils sont attachés, & de s'en servir comme de quenouilles naturelles: les naturalistes sont invités à travailler à la multiplication de cet insecte; on a fait, il y a quelques années auprès de Farges, de très-bons bas avec leur soie.

Nous allons rapporter la culture du Pin, d'après les observations de M. Duhamel; elles sont trop intéressantes pour ne les pas placer ici.

Dans la Guienne aux environs de Bordeaux, dans la Provence, & généralement partout où il y a de grandes forêts de Pins, les semences qui tombent d'elles-mêmes, lorsque vers le mois d'août la chaleur du soleil fait ouvrir les cônes parvenus à leur maturité, lèvent naturellement sous les grands arbres, & en beaucoup plus grande quantité qu'il n'est nécessaire pour réparer la perte des vieux arbres qui périssent; on est même obligé de couper de temps en temps une partie de ces jeunes plants, parcequ'ils rendroient les forêts trop touffues.

Ce n'est pas qu'on ne puisse semer des bois de Pin, & on en séme effectivement aux environs de Bordeaux pour avoir des futaies dont on puisse recueillir de la résine & du goudron, ou plus ordinairement pour se procurer des taillis que l'on coupe fort jeunes pour en faire des échalas, dont on fait une grande consommation dans les vignobles du Bordelois. M. Duhamel a aussi semé ces arbres avec succès, quoiqu'il n'y ait pas apporté beaucoup de précaution; il s'est contenté de répandre la semence dans des sillons, & il l'a recouverte de terre seulement de l'épaisseur d'un pouce. La première & la seconde année, le champ étoit tellement rempli d'herbes qu'on ne voyoit paroître aucun

Pin, & il craignoit que la ſemence ne fût perdue; mais la troiſième année les Pins ſe ſont montrés, & le champ s'en eſt trouvé ſuffiſamment garni.

Aux environs de Bordeaux les Pins lévent ordinairement dès la première année; il y a peu d'arbres qui ſoient moins délicats ſur la nature du terrein que ceux-ci; on en voit de très-beaux dans des ſables fort arides, où la roche ſe montre de toutes parts; il faut avouer cependant qu'ils viennent mieux dans les terres légères, ſubſtantieuſes, & qui ont beaucoup de fond. Les Pins reprennent difficilement quand on les tranſplante; M. Duhamel en a néanmoins tranſplanté avec ſuccès de très-petits, & qui n'avoient que deux à trois ans.

On prétend, & cela paroît aſſez vraiſemblable, qu'il ne convient de retrancher au Pin que les branches qui ſont près de terre, & jamais celles qui ſont au-deſſus de la portée de la main; cette pratique eſt fondée principalement ſur trois raiſons: 1.° les Pins profitent d'autant plus qu'ils ont plus de branches à nourrir; ainſi plus on leur retranche de ces branches, plus on retarde leur accroiſſement: 2.° ils ne repouſſent jamais de nouvelles branches qui puiſſent remplacer celles qu'on leur a coupées; ainſi en retranchant les branches, on diminue la vigueur de l'arbre: on a obſervé qu'un Pin à qui l'on n'a laiſſé qu'un petit nombre de branches au haut de ſa tige, ne profite preſque plus: 3.° enfin un arbre ainſi élagué courroit riſque d'être rompu par le vent, & s'il reſtoit ſans branches, il n'en pouſſeroit plus de nouvelles; car il eſt d'expérience que la ſouche d'un Pin qu'on a abattu ne repouſſe point de nouveaux jets, comme font beaucoup d'autres arbres.

Néanmoins les Pins croîtront plus promptement, ſi on leur fait un petit élagage; & cette précaution eſt indiſpenſable pour les Pins qui ſont placés en liſière ou en avenue: il faut attendre qu'ils aient ſept à huit ans pour commencer à leur retrancher des branches: d'abord on coupe toutes les petites du bas pour leur for-

mer une tige de trois ou quatre pieds de hauteur : tous les ans on continue de retrancher l'étage inférieur, jusqu'à l'âge de quinze ans ; alors on ne leur fait cet élagage que tous les quatre ou cinq ans.

Cette opération ne coûte rien : on abandonne aux élagueurs les premiers émondages, dont ils font des bourrées ; par la suite les élagueurs rendent un tiers des bourrées aux propriétaires, & quand on n'élague les Pins que tous les trois ou quatre ans, le propriétaire prend la moitié des fagots : il doit sur-tout veiller à ce que ses élagueurs ne retranchent point trop de branches, ce qui causeroit un tort considérable au Pin, pour les raisons que nous avons déja dites.

Les cônes des Pins restent plusieurs années sur les arbres pour y acquérir leur maturité, c'est pour cela qu'il ne faut cueillir que ceux qui sont devenus de couleur canelle ; ils doivent être cueillis en janvier, en février & en mars ; car dès que le soleil a pris de la force & qu'il les échauffe, les écailles s'ouvrent d'elles-mêmes, & les semences se répandent à terre. Quand les cônes mûrs sont cueillis, on les expose au grand soleil dans des caisses, & sitôt que la graine est sortie des cônes, on la met en terre, quoiqu'on pût cependant la conserver jusqu'en automne. Il y en a qui mettent les cônes au four pour les faire ouvrir ; mais pour peu que la chaleur soit trop forte, les semences sont altérées, & elles ne peuvent plus lever. On peut transplanter les jeunes Pins ; mais il faut alors qu'ils soient très-jeunes, & avoir l'attention de leur conserver un peu de terre en motte, sans quoi on en perdroit beaucoup.

M. Roux de Valdone, qui a fait ensemencer en Provence d'assez grandes pièces de terre en Pins, les unes posées en collines, & les autres en terrein plat, estime que si l'on semoit la graine dans des terreins bien labourés, les jeunes Pins auxquels il faudroit donner quelque culture viendroient plus vîte ; mais la plupart des terres qu'il a ensemencées en Pins, n'étant pas suscep-

tibles de labours, tant à cause de l'inégalité du terrein, que parcequ'elles étoient couvertes de brouſſailles, il s'eſt contenté de répandre la ſemence ſous les brouſſailles mêmes ; les Pins y ont levé, & ont enſuite étouffé tous les arbuſtes qui occupoient en premier lieu le terrein ; il a fait ſes ſemis dans les mois de novembre & décembre, lorſque la terre étoit bien humectée, & ſans autres précautions, il s'eſt procuré de beaux bois de Pin.

Il eſt bon de ſavoir que les cônes ou fruits de pluſieurs eſpèces de Pins qui paroiſſent au printemps, ſont mûrs en hiver, & que les écailles de ces cônes s'ouvrent le printemps ſuivant. Lorſque dans les mois d'avril & de mai ces fruits ſont frappés par un ſoleil ardent, les graines ou les pignons tombent ; mais les cônes vuides reſtent ſur les arbres au moins trois ans ; & comme l'humidité fait reſſerrer les écailles, des gens peu expérimentés pourroient cueillir les cônes vuides, croyant cueillir des cônes qui contiennent encore leurs pignons : il faut donc leur apprendre, continue M. Duhamel, qu'on ne doit cueillir que les cônes qui ſont attachés aux dernières pouſſes des branches, & dont les écailles ſont exactement jointes.

Après avoir décrit les différentes eſpèces de Pin, & avoir expoſé la manière de les cultiver, nous allons paſſer à leurs propriétés. On fait avec les Pins de belles allées dans les lieux élevés & en pente ; ils s'élèvent hauts & droits ; mais ils ont le défaut de ne ſouffrir ſous leurs ombrages que quelques mouſſes & quelques graminés ; ils inſpirent auſſi une ſorte de triſteſſe par leurt port roïde, leur couleur noire, & l'odeur forte qu'ils répandent & qui porte à la tête. Les branches de Pin ſont quelquefois ſi réſineuſes, qu'elles forment des torches naturelles, dont les payſans font uſage en pluſieurs pays : il arrive ſouvent que les Pins contiennent une ſi grande quantité de réſine, qu'elle découle par les ouvertures qu'elle ſe fait à l'écorce ſans

aucune incision, ainsi que l'a observé plusieurs fois M. Garidel. Il est certain, dit cet illustre auteur, ce sont ses propres termes, que le suc nourricier par sa trop grande abondance, sort hors de ses vaisseaux; que si ce même suc vient à s'épaissir dans ses tuyaux, & qu'il ne puisse plus en sortir, il ne manque pas de boucher le passage au suc qui continue de monter de la racine, qui venant à s'imbiber dans les trachées voisines, empêche le libre commerce de l'air qui doit faire la circulation des sucs dans l'arbre, & en intercepte tout-à-fait le cours: ensorte que l'arbre, comme dit très-bien le savant M. de Tournefort, & après lui M. Garidel, meurt comme suffoqué, de la même manière que les animaux qu'on étouffe; c'est alors qu'il se change en ce qu'on appelle *tæda*, torche, dont on se sert en forme de flambeaux: le suc nourricier résineux arrêté dans ses tuyaux, s'imbibe dans ses propres canaux, & semble n'en faire qu'une même substance, comme l'a très-bien remarqué M. Ray, après Jean Bauhin: c'est donc avec raison qu'on a reproché à Pline d'avoir dit que le tæda étoit un genre particulier de Pin, tandis que c'est une maladie du Pin.

On construit à Toulon avec le bois de Pin cultivé, des corps de pompes, & en Suisse des tuyaux pour les conduits d'eau: on fait aussi avec les Pins de très-bonnes planches; les charpentiers & les menuisiers en font grand usage; les facteurs d'instrumens à corde les font avec ce bois: on emploie encore le bois de Pin pour faire des échalats; dans plusieurs pays c'est le bois de chauffage le plus usité; son charbon est excellent, & fait merveille dans les forges.

Dans le Nord, la seconde écorce de Pin sert de nourriture aux enfans; les Dalecarliens en font du pain en la grillant légèrement; ils tirent de l'eau-de-vie de ses jeunes pousses. Les feuilles & l'écorce du Pin, tant cultivé que sauvage, sont astringentes: Hoffman soutient que les sommités ou jeunes tiges du Pin sauvage sont

fort propres pour le ſcorbut, ſurtout ſi on en donne la décoction ou l'infuſion dans de la bière, ou quelqu'autre liqueur convenable. On rapporte dans les mémoires de l'académie de Suéde, une obſervation d'une hydropiſie guérie par l'uſage des feuilles de Pin. Un payſan de 53 ans avoit été attaqué pendant l'été de 1755, d'une phthiſie qui ſe termina en jauniſſe; il fut guéri de la jauniſſe par l'uſage d'une infuſion de chardon bénit; mais pendant l'uſage de cette infuſion, les pieds commencèrent à s'enfler, l'enflure monta peu à peu & s'étendit par tout le corps; la peau étoit ſi diſtendue, que le malade étoit incapable de tout mouvement; il s'étoit joint à cela une douleur cuiſante, une inſomnie, une ſoif dévorante; le malade buvoit copieuſement, contre l'ordonnance du médecin, & ſans pouvoir étancher cette ſoif: l'enflure s'accrut de plus en plus, parce qu'il n'évacua rien par les urines; on le regardoit comme déſeſpéré. Ce payſan ſachant que les moutons peuvent être guéris de l'hydropiſie par l'infuſion de mauve, il eſpéra le même effet de ce remède; il en prit inutilement: on lui propoſa enfin les feuilles de Pin; il en fit chercher les meilleures qu'on put trouver alors, (c'étoit le 27 décembre) & en fit bouillir une livre dans une pinte d'eau l'eſpace de trois heures; on filtra la décoction, & le malade en prit tous les matins la huitième partie, au moyen de quoi les urines coulèrent abondamment; il continua ce remède, & quinze jours après il ſe leva & fut entièrement guéri.

Les fruits ou pignons de la ſeconde eſpèce de Pin s'emploient dans les ragoûts en guiſe de mouſſerons, ou ſe mangent comme des noiſettes: il y a dans le Briançonnois un oiſeau de la groſſeur & de la figure d'un geai, connu ſous le nom de piquerole, qui eſt ſi friand de ces pignons, qu'il trouve le moyen de les tirer avec ſon bec de deſſous les écailles pour s'en nourrir. Les pignons du Pin cultivé renferment auſſi des amandes bonnes à manger, ſoit crues, ſoit en dragées

dragées ou en pralines ; ces pignons sont adoucissans, humectans, rafraîchissans, propres à calmer la toux violente & les douleurs de la néphrétique ; on les emploie dans les émulsions, avec les semences froides, depuis demi-once jusqu'à une once : ils sont très-utiles dans le crachement de sang, la phthisie, le dessèchement & la maigreur qu'on appelle *Tabes* ; ils tempèrent & corrigent l'âcreté des urines, détergent l'ulcère des reins, & font revenir le lait aux nourrices ; l'eau distillée des pommes de Pin est astringente, suivant Schroder, qui la donne comme un bon remède pour arrêter la descente de la matrice ; sa décoction avec celle de marrube blanc, & un peu de miel, cuite en consistance de sirop, facilite l'expectoration, suivant Galien & Dioscoride : une seule de ses pommes infusée dans de l'eau tiède pendant vingt-quatre heures, est fort bonne pour laver les parties affectées d'érésypèle, & en appaise l'inflammation.

On tire des pommes de Pin une huile dont le docteur Ehrenfrid Hagendorn, physicien de Gorlitz, rapporte les propriétés : j'ai souvent éprouvé, dit-il, combien cette huile étoit salutaire dans la goutte vague ; je l'associe quelquefois alors à l'esprit de vers terrestre & de fourmis, & lorsque les douleurs sont dans leur plus grande violence, temps auquel les anti-arthritiques opèrent le plus promptement & avec le plus de succès, je fais souvent frotter la partie affectée avec cette huile, & je fais cesser les frictions dès que les douleurs sont calmées. Dans les engourdissemens des membres, la paralysie, je procure aussi un très-grand soulagement aux malades, en leur faisant faire des frictions sur les parties privées de sentiment, avec cette même huile, mêlée avec du vin ; elle m'a également bien réussi dans les douleurs de sciatique & les coliques néphrétiques, & après avoir fait les remèdes généraux à un jeune homme désespéré des médecins, qui avoit une hydropisie ascite occasionnée par une fièvre quarte, je

l'ai guéri en lui en faisant prendre quelques gouttes tous les jours dans de la bière chaude. Dans les coliques, après avoir donné un lavement au malade, on parvient à en calmer les douleurs, par le moyen de cette huile unie à d'autres remèdes appropriés selon les cas, de sorte que je suis très-persuadé, continue cet auteur, que dans toutes les maladies où l'usage des sels volatils & huileux paroît indiqué, ce remède sera toujours donné avec succès ; car si cette huile est bien préparée, elle a tant d'âcreté, qu'en s'en frottant la peau, & surtout celle du cou, elle y cause une sorte de démangeaison ou de picotement très-désagréable : c'est ce qu'éprouva par hasard, il y a environ trois ans, un jeune homme qui m'a assuré que cette huile lui avoit occasionné un sentiment beaucoup plus incommode que celui qu'excitent l'alun de plume, ou les pepins du fruit de rosier sauvage, lorsqu'on en frotte la peau.

Pour que l'huile des pommes de Pin soit de la meilleure qualité, il faut qu'elle soit d'une belle couleur d'or, d'une odeur agréable, & d'un goût âcre; cependant la verdâtre peut être bonne, pourvu qu'elle ne pêche ni par l'odeur ni par le goût ; le célèbre Crugnerus a donné la manière de distiller l'huile des pommes de Pin.

Le Pin nous fournit le galipot, la thérébentine, le brai sec, la résine, le goudron, le brai gras, le noir de fumée, & plusieurs autres substances : nous allons rapporter ici la manière de les extraire ; en suivant pour ces procédés le célèbre M. Duhamel, qui a traité ces matières *ex professo*. Ce sont ses propres mémoires que nous donnerons.

Il n'y a point, dit-il, de province dans le royaume qui fournisse autant de différentes espèces de résines de Pin que la province de Guienne ; lorsque les Pins ont acquis quatre pieds de circonférence, on fait au pied & tout près des racines une entaille de trois pouces de largeur & de sept à huit pouces de hauteur ; on emporte d'abord la grosse écorce avec une

coignée ordinaire ; ensuite on enlève l'écorce intérieure & un copeau de bois avec une espèce d'erminette bien tranchante ; on rafraîchit de temps en tems la plaie avec cet instrument, ensorte qu'elle acquiert dans le cours d'une année un pied de hauteur.

L'année suivante on continue d'élever la même incision d'un pied, & l'on procéde ainsi chaque année, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à la hauteur de sept à huit pieds ; la huitième année, pendant que l'entaille donne du suc résineux, on recommence une nouvelle entaille au pied du même arbre, & dans une ligne paralléle aux premières : dans le temps que cette nouvelle incision fournit du suc résineux, l'ancienne se cicatrise, ensorte qu'on peut faire ainsi plusieurs fois le tour d'un Pin, parcequ'on forme ensuite de nouvelles entailles sur les cicatrices mêmes, sur-tout quand celui qui est chargé de faire les entailles sait ménager l'arbre autant qu'il est possible, en n'enlevant que des copeaux très-minces, toutes les fois qu'il rafraîchit les plaies ; car le suc coule toujours plus abondamment des plaies récentes que des anciennes ; d'ailleurs le plus mince copeau suffit pour donner la liberté au suc résineux de couler. Ce travail exige de l'activité, car la tâche d'un homme est ordinairement de deux mille cinq cens ou deux mille huit cens pieds d'arbres, éloignés les uns des autres de douze à quinze pieds, & cela devient d'autant plus pénible, lorsque les entailles sont au-dessus de la portée de la hache ; car alors l'ouvrier est obligé de s'élever sur une perche, le long de laquelle on a pratiqué des coches figurées en cul de lampes ; il pose un pied sur une de ces coches, il embrasse l'arbre avec l'autre jambe & un de ses bras, pendant que de l'autre il fait agir sa hache sur le Pin qu'il veut entamer.

Depuis le mois de mai jusqu'au mois de septembre, le suc résineux sort liquide & coule dans de petites auges de bois que l'on place auprès des arbres pour le

recevoir ; ce ſuc liquide ſe nomme galipot ; on peut le regarder comme une eſpèce de thérébentine de Pin.

Le ſuc qui ſort des arbres depuis le mois de ſeptembre juſqu'en mai, ſe fige le long de la plaie, où il forme une croute blanche ſemblable à du ſuif ou à de la cire, qui ſe ſeroit réfroidie bruſquement : on détache cette croute avec un inſtrument de fer en forme de ratiſſoire, emmanché au bout d'un bâton. Cette réſine épaiſſe ſe nomme barras ; on mêle le barras avec le galipot pour faire du brai ſec ou de la réſine : outre ces inciſions, il ſort encore naturellement de l'écorce des Pins des gouttes de réſine, qui ſe deſſéchent & forment des grains que l'on emploie au lieu d'encens dans les égliſes de campagne : les marchands ſont très-ſoupçonnés d'en mêler avec l'encens du Levant. Comme cette extravaſation du ſuc propre arrive ſurtout aux Pins qui ſont près de mourir, c'eſt le dernier produit de ces arbres que l'âge a affoibli, & que les entailles ont épuiſé au point de ne plus donner de réſine.

Pour faire le brai ſec, on cuit le galipot & le barras dans de grandes chaudières de cuivre, dont les bords ſont renverſés de deux à trois pouces : ces chaudières ſont montées ſur des fourneaux de brique.

Quand le ſuc réſineux a pris une cuiſſon convenable, on le filtre au travers d'une couche de paille, enſuite on le coule dans des moules creuſés dans le ſable.

Pour faire la réſine, on a ſoin de pratiquer au bord de la chaudière une goutière de ſix ou huit pouces de longueur : on établit auprès du fourneau & ſous la goutière de la chaudière une toſte ; c'eſt une auge creuſée dans un tronçon de Pin ; on remplit d'eau cette auge ; l'ouvrier verſe peu à peu de cette eau dans la chaudière où le ſuc réſineux a été fondu : cette matière ſe gonfle, & une partie découle par la goutière dans l'auge ; l'ouvrier prend continuellement la réſine qui tombe dans la toſte, & la remet dans la chaudière ; il

braſſe & mêle bien le tout, enſorte que la réſine qui ſe mêle continuellement avec l'eau change de couleur : ſi l'on a ſoin d'entretenir ſans ceſſe un feu égal, & de ne pas interrompre cette circulation de la toſte à la chaudière, la réſine devient preſque auſſi jaune que de la cire.

Quand la réſine a acquis cette couleur, & qu'elle eſt bien cuite, on la fait filtrer au travers d'un peu de paille dans une autre toſte, d'où elle va ſe rendre dans des moules pratiqués dans le ſable, pour la former en pain.

On trace le contour des moules avec une branche fourchue qui ſert de compas : on coupe le ſable avec un couteau; quand on a ôté la terre, on en bat les bords & le fond avec des palettes de bois, & on forme ainſi des moules fort propres, & dont les dimenſions ſont aſſez égales pour que tous les pains de réſine ſoient à-peu-près d'un même poids, qui eſt ordinairement depuis cent cinquante livres juſqu'à deux cens peſant.

Suivant la qualité du ſable dans lequel on forme les moules, ces pains de réſine ont un coup d'œil plus ou moins avantageux, & cela n'eſt pas indifférent pour la vente.

On ramaſſe enſuite avec ſoin la paille qui a ſervi à filtrer la réſine, tous les morceaux de bois & les feuilles qui ſont imbues de réſine : on pourroit en faire du noir de fumée, ou du noir à noircir, ou les réſerver pour les mettre dans les fourneaux à goudron; mais aux environs de Bordeaux, on fait bruler dans des fours tous ces corps chargés de réſine, & ſuivant que l'on conduit le feu, ou que l'on fait cuire plus ou moins la réſine qui en découle, on obtient une matière réſineuſe plus ou moins noire, ou plus ou moins dure, on la renferme enſuite dans des barrils pour en faire la vente : c'eſt une eſpèce de brai plus ou moins gras, qu'on nomme, quoique mal-à-propos, poix noire.

Le galipot, cette matière liquide qui découle des

Pins pendant l'été, peut, lorsqu'il n'a point été épaissi par la cuisson, être mis dans la classe des thérébentines, quoique la bonne & la véritable nous vienne des sapins.

Si l'on regarde la thérébentine comme une espèce de sirop résineux, c'est-à-dire, comme de la résine ou brai sec, ou de la colophane, ou de la poix séche dissoute dans un peu de séve ou d'eau, à l'aide de beaucoup d'essence de thérébentine qui s'échappe dans la cuisson, & qu'on retire par distillation, on peut dire alors que le galipot est surchargé de résine concréte ou de barras.

Pour en séparer la matière la plus fluide, le sirop le plus clair, qu'on nomme thérébentine de Pin, on met le galipot, suivant ce qui se pratique dans les forêts de la Guienne, dans des auges de bois dont le fond est assemblé à plat joint, mais peu exactement; alors en exposant ces auges au soleil, la partie la plus fluide du galipot coule par les fentes de l'auge, & fournit une liqueur résineuse assez transparente, de consistance de sirop épais, qu'on appelle thérébentine de soleil, ou thérébentine fine, qui cependant ne mérite cette distinction que par comparaison à celle qu'on nomme thérébentine de chaudière, qui n'est faite qu'avec le galipot simplement fondu dans la chaudière où l'on cuit le brai sec & la résine.

Cette dernière thérébentine est opaque, plus épaisse que l'autre, & elle a plus de disposition à se sécher, non seulement parcequ'elle est plus chargée de barras, mais encore parceque l'action du feu lui fait perdre une partie de son huile essentielle.

Ce qui reste dans l'auge de bois & dans la chaudière peut être cuit, & converti en brai sec ou résine; mais on prétend que ces substances sont alors d'une qualité inférieure; cette raison & le peu de mérite qu'a la thérébentine de Pin, font qu'on n'en retire guères, & qu'on est dans l'usage de cuire tout le galipot. Il y en

à qui mettent fondre ensemble le barras & le galipot: cette matière qui n'est point fluide reste grasse, & on la vend en baril sous le nom de poix grasse.

Si l'on veut retirer de l'essence de thérébentine, on distille le galipot avec de l'eau; l'essence monte avec l'eau, & on trouve dans la cucurbite une résine peu différente de celle qu'on a cuite dans la chaudière; on la mêle ordinairement avec le galipot & le barras pour cuire le tout ensemble, & en former des pains.

Les pratiques de Provence pour retirer les substances du Pin, diffèrent peu de celles de Bordeaux.

1.° On commence à entailler les Pins à l'âge de vingt ans, quand ils ont à-peu-près deux ou trois pieds de circonférence.

2.° On ne retire de la résine que du Pin maritime.

3.° Les Pins qui croissent dans les terreins substantieux fournissent plus de résine que ceux qui croissent dans les lieux incultes: il en découle davantage dans les années pluvieuses; mais aussi le temps des pluies est fort incommode pour le travail des substances résineuses; enfin les jeunes Pins donnent de la résine aussi bien que les vieux, mais ils durent moins longtemps.

4.° Un Pin de bon âge & bien ménagé donne de la résine pendant quinze à vingt ans.

5.° On fait les entailles de quatre pouces de largeur; on les rafraîchit tous les quinze jours, en ôtant un copeau d'une ligne d'épaisseur, & on étend la longueur de la plaie, de sorte qu'ordinairement on alonge tous les ans l'entaille d'un pied, & l'on cesse quand elle a cinq pieds de hauteur, après quoi l'on en ouvre une nouvelle à côté de celle-là: le plus souvent on n'a pas égard à l'exposition pour faire ces entailles.

6.° La résine coule toute liquide dans le temps de la force de la séve; elle ne commence à s'épaissir qu'en août; en automne & en hiver elle se rassemble sur la plaie, où elle forme une espèce de croute: celle qui est coulante se nomme périnne vierge.

7.° La périnne ſe raſſemble dans des trous que l'on fait en terre aux pieds des arbres pour la recevoir, & on a ſoin de la ramaſſer toutes les ſemaines avec une eſpèce de cuiller de fer, pour la tranſporter enſuite dans une foſſe où l'on apporte toute la récolte.

8.° Ceux qui veulent ramaſſer une eſpèce de thérébentine qu'on nomme bijon, font une petite foiſe au fond de la grande : ce qu'il y a de plus coulant ſe ramaſſe dans la petite foſſe à travers un grillage de branches de romarin, dont on couvre l'ouverture de cette petite foſſe, & qui fait une eſpèce de filtre ; mais l'eau de la pluie qui ſe ramaſſe dans ces foſſes gâte le bijon.

9.° On cuit la périnne vierge de deux façons : 1.° dans des chaudières, comme on le pratique à Bordeaux, enſuite on la coule en pains dans des baquets, dont l'intérieur eſt garni d'une couche de cendre : cette ſubſtance qu'on appelle brai ſec dans les ports du Ponent, s'appelle raſe en Provence ; on la vend ſept à huit livres le quintal. L'autre façon de cuire la périnne vierge, eſt de la mettre dans de grands alembics avec de l'eau ; mais cette opération ne ſe fait que dans les mois de mai & de juin, quand la périnne eſt fort coulante.

Il paſſe par le bec de l'alembic une eau blanchâtre qui emporte avec elle l'huile eſſentielle de la périnne ; comme cette eſſence eſt plus légère que l'eau, elle ſe porte à la ſurface ; c'eſt ce qu'on appelle en Provence eau de raſe : elle eſt cependant bien différente de la véritable huile eſſentielle de thérébentine, puiſque celle-ci ſe vend juſqu'à ſoixante-dix livres le quintal, & que l'eau de raſe ne coûte que douze à quatorze livres. On ne ſe ſert de l'eau de raſe que pour la mêler dans les peintures communes, afin de les rendre plus coulantes.

10.° Le galipot n'eſt autre choſe que la réſine épaiſſe qui ſuinte des plaies ſur le déclin de la ſéve ; il y reſte attaché par flocons comme du ſuif figé, & on l'en détache vers la fin de ſeptembre, c'eſt-là le barras de Guienne. Les ciriers l'emploient en cet état pour

enduire la mêche des flambeaux de poing, mais la plus grande partie se cuit dans les chaudières pour le convertir en brai sec ou en rase qui est plus belle que celle que fournit la périnne.

Quand on veut faire de cette rase une résine jaune, qu'on appelle en Provence belle résine; on la tire de la chaudière, & quand elle est assez refroidie pour ne plus faire de bruit, on la bat avec de l'eau qu'on y mêle peu-à-peu, de sorte qu'on verse environ trente livres pesant d'eau sur quatre cens pesant de rase; elle devient en premier lieu verdâtre, ensuite elle jaunit. Pour connoître si elle est entièrement jaune, les ouvriers trempent leurs mains dans l'eau, puis ils les plongent dans la résine; elles sortent couvertes d'un enduit qu'ils rompent pour reconnoître la couleur qu'elle a prise.

11.° Un beau Pin fournit par an douze à quinze livres de résine.

12.° Le bois du Pin n'est point altéré par l'extraction de la résine.

On retire encore du Pin une substance noire, assez liquide qu'on nomme goudron. On peut regarder le goudron comme un mêlange du suc propre du Pin dissous avec la séve de cet arbre, & qui est noirci par les fuliginosités, lesquelles, en circulant dans le fourneau, se mêlent avec la liqueur qui coule du bois; nous allons rapporter la manière usitée en Provence & en Guienne pour retirer cette matière. On réduit les bois de Pin en charbons dans des fourneaux construits exprès; la chaleur du feu, qui agit alors très-fortement sur le bois, fait fondre la résine, qui se mêlant avec la séve du bois, coule au fond du fourneau; il suit de-là que le goudron se trouve fort résineux, quand on charge le fourneau avec des morceaux de Pin très-gras; & qu'il est très-fluide, ou peu résineux, quand on charge les fourneaux avec du Pin maigre: on n'obtient de cette dernière espèce de bois qu'une séve peu chargée de résine, & qui n'est pas estimée. On distingue les Pins en Pro-

vence en Pins rouges & en Pins blancs; il n'eſt pas cependant certain que ce ſoit deux eſpèces différentes de Pins : la différence de couleur qu'on apperçoit dans l'intérieur des Pins qu'on abat ; peut venir de ce que les uns abondent plus en réſine que les autres. M. le Roux de Valdone, qui a bien examiné cette matière, penſe de même ; il croit que c'eſt l'âge & la nature du terrein qui occaſionnent la couleur rouge du bois des Pins ; on prétend que les Pins rouges fourniſſent le meilleur goudron.

On retire auſſi du goudron des copeaux qu'on a fait en entaillant les Pins, de la paille qui a ſervi à filtrer le brai ſec, des feuilles, des morceaux de bois, des mottes de terre, &c. qui ſont imbus de réſine. Aux environs de Briançon on fait des entailles aux Pins, & quand la plaie eſt chargée de réſine, on enlève un copeau le plus mince qu'il eſt poſſible ; ce copeau chargé de réſine, eſt mis à part pour en faire du goudron, & la plaie ſe trouve rafraichie par ce procédé.

Les ſouches des Pins que l'on abat ne repouſſent point ; on les arrache de terre, & on en retire les racines pour en faire du goudron; enfin toutes les parties de l'arbre, même les branches, ſont propres à cet uſage, pourvu que le bois en ſoit gras & fort réſineux. En faiſant le goudron on peut ſe propoſer deux objets; l'un eſt de retirer cette ſubſtance réſineuſe, & l'autre de faire du charbon. Si l'objet principal eſt d'avoir du charbon, on met dans le fourneau toutes les parties du tronc & des branches ; mais ſi le principal objet eſt d'en extraire le goudron, on choiſit le cœur de l'arbre qui eſt rouge, les nœuds & toutes les veines réſineuſes ; le goudron qu'on en fait eſt alors beaucoup plus gras.

Comme il faut que le bois ſoit à moitié ſec pour en bien extraire le goudron, on a coutume en Provence d'abattre les Pins rouges dans le mois de mars ; mais dans les pays où l'on fait beaucoup de goudron, on abat les arbres dans tout le cours de l'année, & on les

porte au fourneau quand ils sont parvenus au dégré de ſécheresse convenable.

Lorſqu'on charge les fourneaux avec du bois bien rouge & bien réſineux, on en retire à-peu-près le quart de ſon poids de bon goudron, c'eſt-à-dire, vingt-cinq pour cent; mais le plus ordinairement on n'en retire que dix à douze pour cent. Quand le bois eſt au dégré de ſécheresſe convenable, on le coupe en petites pièces d'environ dix-huit pouces de longueur, ſur un pouce ou un pouce & demi de groſſeur : on les arrange dans le fourneau pour la plus grande partie, par lits qui ſe croiſent en forme de grilles, & on foure verticalement des morceaux de bois pour remplir les vuides. Les fourneaux de Provence ont la forme de grandes cruches; ils ont au fond dix-huit pouces en-dedans, à la partie la plus large cinq pieds, qu'on réduit à deux vers la bouche ; cette largeur eſt néceſſaire afin qu'un homme puiſſe entrer dans le fourneau avec un panier rempli de bois : cette partie du fourneau eſt fortifiée par des frettes de fer ; l'intérieur du fourneau a environ cinq pieds de hauteur : pendant que le charbon ſe forme, le goudron coule dans un réſervoir qu'on a ſoin de tenir à couvert de la pluie. Les fours des environs de Bordeaux ſont d'une forme différente ; ils ont la figure d'un cône tronqué, dont la baſe eſt de quatre toiſes de diamètre, & la hauteur d'une toiſe & demie.

Le fond eſt exactement pavé de briques ; il eſt traverſé par une rigole faite d'un jeune Pin équarri, & auquel on a fait des coches aux angles ; le fond de cette rigole doit être de la hauteur d'un tuyau d'environ un pouce & demi de diamétre ; c'eſt par-là que le goudron coule pour ſe rendre dans un baquet. On emporte tout l'aubier des Pins, puis on fend le cœur en barreaux d'un pouce en quarré ſur trois pieds de longueur : on remplit l'intérieur du four avec ces billots qu'on arrange avec ſoin, & on couvre le deſſus avec des gaſons bien battus, on en laiſſe ſeulement quelques-uns

qui le ſont moins, afin de pouvoir les enlever pour allumer le feu qui ſe met par le haut, ou pour le ranimer s'il venoit à s'éteindre: tous ces petits billots s'allument, & quand on conduit bien l'action du feu, le goudron ſe rend dans la rigole, les impuretés s'arrêtent dans les entailles du Pin qu'on y a couché, & la matière épurée ſe rend par la rigole dans le baquet: on termine l'opération par fermer exactement toutes les ouvertures du four, & quelques jours après on tire du fourneau le charbon qui s'y eſt formé: le meilleur goudron ſe vend dix livres le quintal. Nous terminerons cet article ſur les réſines de Pin, par la manière dont on fabrique à Paris le noir de fumée, & par la méthode la plus ordinaire de faire le brai gras.

Pour faire le noir de fumée, on met dans une ou pluſieurs marmites de fer les petits morceaux de rebut de toutes les eſpèces de réſines; on place cette marmite dans le milieu d'un cabinet bien fermé, & tendu de toutes parts de toile & de papier: on met le feu à ces morceaux de réſine, qui répandent en brûlant une très-épaiſſe fumée; les papiers & les toiles qui revêtent les parois du cabinet, ſe chargent de cette fuliginoſité ou de cette ſuie; c'eſt ce qu'on appelle noir de fumée, ou noir à noircir: on conſerve ce noir dans des barils, & on l'emploie à différens uſages, ſoit pour la peinture, ſoit pour l'imprimerie. L'opération que nous venons de rapporter eſt très-dangereuſe, par les accidens du feu qu'elle peut occaſionner, ainſi l'on ne doit faire ce noir que dans des bâtimens abſolument iſolés; quelques-uns, pour éviter ces accidens, tendent l'intérieur des cabinets avec des peaux de mouton.

Pour faire le brai gras, on fait fondre dans de grandes chaudières du brai ſec avec partie égale de goudron; ſi le goudron eſt maigre, il faut augmenter la doſe de brai ſec; ſi au contraire il eſt fort gras, un tiers de brai ſec ſuffit.

Le brai gras ſert à enduire les coutures des bordages

des vaiſſeaux, tant dans la partie ſubmergée que ſur les ponts.

On attribue dans la médecine au goudron une vertu déterſive, deſſicative & réſolutive ; on s'en ſert pour la guériſon des plaies des chevaux, & contre la galle des moutons. Perſonne n'ignore les propriétés de l'eau de goudron ; les Anglois prétendent qu'elle eſt ſalutaire dans tous les maux invétérés & déſeſpérés, & principalement pour les ulcères des poumons ; on l'a employée en France pour cette fin ; mais le ſuccès n'a pas toujours répondu à l'attente ; auſſi n'eſt-elle preſque plus d'aucun uſage.

On compoſe avec la poix graſſe, le brai ſec & le ſuif de bouc, la poix navale, dont on a coutume d'enduire les vaiſſeaux avant de les lancer à l'eau ; cette poix navale a les mêmes vertus dans la médecine que le goudron ; elle entre également dans la compoſition de pluſieurs emplâtres. La poix graſſe ſe nommoit anciennement *Poix de Bourgogne*, parceque ſans doute on la préparoit autrefois dans cette province ; toutes les différentes eſpèces de poix ſont digeſtives, réſolutives & maturatives ; on les emploie à l'extérieur, & on les fait entrer dans les onguens & les emplâtres : la poix noire ſe fait en mêlant du noir de fumée avec la poix de Bourgogne ; pour qu'elle ſoit bonne, il faut qu'elle ſoit ſéche, ſolide, caſſante, d'un noir brillant, d'une odeur empyreumatique & déſagréable ; on l'emploie pour boucher les fentes qu'on fait aux arbres qu'on a greffés.

Nous obſerverons ici, toujours avec le célèbre M. Duhamel, qu'on ne peut guères planter de forêt qui ſoit plus avantageuſe aux propriétaires que celles de Pins : 1.° cet arbre peut réuſſir dans les ſables où rien ne peut croître, & où l'on ne peut avoir que de mauvaiſes bruyères ; 2.° le Pin croît fort vîte ; dès la ſeconde année on en peut faire des échalas pour les vignes, & quand il eſt à l'âge de quinze ou dix-huit ans on peut l'abattre pour brûler, en prenant la précaution de l'écorcer &

de le laisser sécher deux ans, il n'a presque plus de mauvaise odeur; son écorce pilée fournit, à ce qu'on assure, un bon tan; à l'âge de quinze à vingt ans il commence à fournir de la résine; on peut, après en avoir tiré un profit annuel pendant trente ans, abattre cet arbre pour en faire du bois de charpente qui est d'un très-bon service: enfin toutes les parties grasses de cet arbre peuvent fournir du goudron & du charbon.

Les Pins sont dans toute leur force à soixante ou quatre-vingts ans, comme les chênes à cent cinquante ou deux cens: on peut donc conclure que les futaies de Pin sont plus avantageuses aux propriétaires que celles de chênes, non seulement parcequ'on peut les abattre deux fois contre celles de chêne une, mais encore parceque les futaies de Pin produisent un revenu annuel bien considérable. Il est surprenant, continue toujours M. Duhamel, que les propriétaires de grandes plaines de sable, qui ne produisent que de mauvaises bruyères, ne pensent pas à y planter des forêts de Pins, qui n'exigent presqu'aucune dépense; un pere de famille ne pourroit rien faire de plus avantageux pour ses enfans.

On a observé que la chair du coq de bruyère a pendant l'hiver un goût fort de pommes de Pin, dont il se nourrit dans cette saison, mais que ce goût se dissipe en été, lorsqu'il mange des insectes & des grenouilles.

PISTACHIER.

LE PISTACHIER, le Térébinthe, le *Petelin* en Provencal, est un arbre dont la racine est rameuse & ligneuse; son écorce est épaisse & cendrée; son bois est fort dur & très-résineux; ses feuilles sont alternes, simples, aîlées, avec une impaire, dont les folioles sont ovales, lancéolées, très-entières ou dentées en manière de scie; ses fleurs sont axillaires, disposées en corymbe,

au sommet des petites branches, ayant des péduncules rameux; elles sont apétales, mâles & femelles séparées sur des pieds différens; les mâles sont composés d'un châton formé de plusieurs petites écailles, d'un calice propre, découpé en cinq parties, & de cinq étamines; les femelles n'ont point de châton, & seulement un calice propre qui est divisé en trois, & qui renferme trois pistils. Son fruit est à noyau sec, oval, lisse, qui se partage en deux & contient une amande. On nomme cet arbrisseau *Terebinthus vulgaris*. Pin. *Pistachia terebinthus*. Linn. Il croît dans le Languedoc aux environs de Montpellier, dans les collines de la *Toüasso*, du Colombier, du Montaiguez, du Tholonet & du Prignon, dans la Provence, de même que dans le Dauphiné.

On trouve dans le Languedoc une autre espèce de Pistachier, qui s'appelle *Terebinthus peregrina, fructu majore, pistaciis simili, eduli*. Pin. on le croit néanmoins originaire de quelqu'autre pays. Les curieux élèvent plusieurs autres espèces de Pistachiers étrangers.

Toutes ces espèces viennent aisément de semences; les Pistaches qui se vendent à Paris chez les épiciers, lèvent très-bien, quand elles sont arrivées nouvellement; les Pistachiers supportent la gelée dans nos climats, néanmoins il vaut mieux les semer dans des terrines, & les élever dans les orangeries jusqu'à ce qu'ils aient acquis une certaine grosseur, que de les laisser en pleine terre, quoiqu'absolument on pourroit les y élever; mais on s'expose de les y perdre, s'ils essuient un hiver fort rude dans leur première ou seconde année; en général il leur faut beaucoup d'air, pour qu'ils ne viennent pas étiolés; on leur donne une terre légère, telle que celle d'un potager, quand on les sème dans des pots ou des terrines: cependant il n'y a point de si mauvais terrein ou le Pistachier ne puisse croître. Il vient ordinairement entre les pierres & sur les rochers,

mais non pas au sommet des montagnes. On les place dans les jardins le long des espaliers exposés au midi, & à des situations abritées : quand les individus mâles se trouvent plantés près des femelles, on est sûr d'avoir du fruit, pourvu que la saison soit assez chaude pour en favoriser la maturation.

Le Térébinthe ou Pistachier qui vient dans nos provinces méridionales ne donne point de thérébentine : Lobel assure cependant en avoir tiré par incision des Thérébinthes de Montpellier. Bellon rapporte que dans la Syrie & la Cilicie, on tire du Thérébinthe une résine qui est la véritable thérébentine ; ce qu'on appelle dans les boutiques thérébentine de Chio, thérébentine de Venise, n'est pas la résine du Thérébinthe, mais c'est celle du melèze & du sapin, *voyez ces articles.* On voit cependant, dit M. Garidel, de la thérébentine dans les vessies coriaces, faites en forme de cornets, que le Thérébinthe de Provence produit dans l'été ; si on ouvre dans le mois de juillet ces vessies, on les trouve, continue ce botaniste Provençal, pleines de pucerons, qui nâgent dans une thérébentine claire & odorante ; ces vessies venant à se dessécher, sont percées de quantité de petits trous qui donnent passage à ces pucerons, qui sont pour lors devenus des moucherons. Tournefort & Ray assurent que ces vessies sont formées par la piquure que ces moucherons font aux feuilles tendres où ils déposent leurs œufs; ces œufs venant à s'éclore, & retenant le suc de la feuille pour leur nourriture, donnent lieu à l'accroissement de cette vessie. On peut, en faisant macérer dans de l'eau chaude ces cornets & ces vessies, tirer la thérébentine qui y est renfermée, ce qui se fait en ramassant avec du coton l'huile ou la thérébentine qui surnage.

Le Thérébinte ou Pistachier est astringent, détersif : on mange son fruit dans le Levant ; il passe pour être diurétique & aphrodisiaque : M. Garidel dit avoir goûté quelquefois des fruits de Thérébinthe de Provence ; il

ses a trouvés d'un goût âpre & amer, & d'une odeur de thérébentine fort désagréable ; il est vrai, ajoute-t-il, qu'ils ne mûrissent guères en Provence.

La résine du thérébinthe est fort recommandée pour incisér & divisér les glaires & les viscosités qui se trouvent dans les poumons, les reins & la vessie ; elle fortifie le genre nerveux, & rétablit le ressort des fibres.

PIVOINE.

On distingue deux sortes de Pivoines : la mâle & la femelle ; la Pivoine mâle est une plante dont la racine est tubéreuse, en faisceaux ; ses tiges sont de la hauteur de deux pieds, rameuses, un peu rougeâtres ; ses feuilles sont alternes, simples, découpées en lobes, de trois en trois, ovoïdes & lancéolées ; ses fleurs sont au sommet, très-simples & solitaires ; elles sont rosacées, ayant cinq pétales sous-orbiculaires, grands, étroits à leur base ; leur calice est divisé en cinq folioles concaves, inégales en grandeur ; son fruit est formé par plusieurs capsules ovales, oblongues, velues, uniloculaires, univalves, s'ouvrant en dedans longitudinalement ; ses semences sont nombreuses, presque sous-orbiculaires & noires dans leur maturité. Cette plante se nomme *Pæonia folio nigricante splendido quæ mas*. Pin. *Pæonia officinalis mascula*. Linn. Elle croît aux environs de Montpellier, de même que la Pivoine femelle, qui ne diffère de la mâle que par sa tige & ses fleurs qui sont moins grandes, par les lobes de ses feuilles qui sont difformes & doublement ternées, & par ses semences qui sont oblongues & plus petites ; elle s'appelle *Pæonia communis vel fæmina*. Pin. *Pæonia officinalis fæminea*. Linn.

Elles sont l'une & l'autre vivaces, & viennent dans presque toute sorte de terreins & d'expositions ; mais

plus la terre d'un jardin est substantieuse, mieux elles réussissent : l'ombre des arbres leur est favorable, & prolonge la durée des fleurs.

On multiplie ces plantes en séparant les racines, dont les tubercules se reproduisent fort vîte : si elles sont trop fortes pour qu'on ne puisse pas les éclater avec la main, on y emploie un couteau, ou même un coin de bois; il faut que chaque partie que l'on veut planter soit garnie d'un œil au moins, & de quelques fibres; cette opération se fait à la fin d'août, ou au commencement de septembre. Quand on diffère jusqu'en novembre, comme plusieurs auteurs le conseillent, on perd beaucoup de tubercules trop tendres, qui ont été formés depuis le mois d'août, & on n'est presque jamais content de la fleuraison l'année suivante.

Quand on partage les tubercules en autant de morceaux qu'ils ont d'yeux, accompagnés de fibres, il est à propos de les mettre en pépinière, pour que les plantes s'y fortifient pendant une couple d'années.

On peut encore, vers la mi-août, répandre les graines sur une terre un peu humide, & les recouvrir d'environ un demi-pouce de même terre : au printemps suivant, lorsqu'elles lèvent, on les arrose à propos, ce qui les fait avancer : on ne transplante ces Pivoines venues de graines qu'au bout de deux ans. Il est à propos d'en regarnir le pied avec de nouvelle terre toutes les automnes, après qu'elles ont perdu leurs feuilles.

On emploie la Pivoine en médecine; on se sert de ses racines & de ses semences, & quelquefois des fleurs, dont quelques-uns tirent la teinture avec le vin blanc, qu'ils donnent jusqu'à quatre onces. L'usage commun des racines & des semences est de les mettre en poudre après les avoir fait sécher à l'ombre; la dose est depuis un gros jusqu'à deux, en bol, en opiat, ou de quelqu'autre manière; on prescrit aussi les racines en décoction & en infusion jusqu'à une once, lorsqu'elles sont fraîches : on les fait bouillir dans un bouillon de veau,

ou dans une pinte d'eau en forme de tiſane. La Pivoine eſt céphalique, anti-épileptique, antiſpaſmodique & diaphorétique; on la recommande pour les maladies du cerveau, pour l'incube ou cochemart, & pour les mouvemens convulſifs; cette plante pouſſe auſſi les ordinaires, les lochies, & emporte les obſtructions des viſcères; ſa racine fait partie de la poudre de Guttette. Garidel révoque en doute la vertu anti-épileptique de cette plante; il prouve combien il faut ajouter peu de foi à ce que Galien a dit ſur cette plante employée en amulette; il doute de l'expérience que cet ancien médecin rapporte d'un enfant, que cette racine ſuſpendue au cou guériſſoit de ſes convulſions, qui reparoiſſoient auſſitôt qu'on ôtoit l'amulette.

PIVOULADE.

LA PIVOULADE eſt une eſpèce d'Agaric qui vient aux racines du peuplier, *voyez art. Agaric.* Elle ſe nomme *Fungus umbilicatus parvus & multiplex.* Tourn. 559. *Agaricus umbilicatus.* Linn. J. Bauhin met la Pivoulade au nombre des champignons qu'on peut manger.

PLANTAIN.

LE PLANTAIN eſt une plante dont la racine eſt courte, groſſe comme le doigt, fibreuſe, blanchâtre; ſes feuilles ſont radicales, ovales, larges, luiſantes, rarement dentelées en leurs bords, liſſes, à ſept nervures, ſoutenues par de longs pétioles; de la racine & du milieu des feuilles s'élèvent pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied environ, arrondies, anguleuſes, un peu

velues ; sa fleur naît au sommet ; elle est monopétale, en soucoupe divisée en quatre parties, dont le tube est enflé : son fruit est une capsule ovale, biloculaire, s'ouvrant horisontalement, renfermant plusieurs semences oblongues. Cette plante se nomme *Plantago latifolia sinuata*. Pin. *Plantago major*. Linn. & est surnommé en françois Plantain à bouquet, ou grand Plantain : elle est annuelle, & croît dans les prairies, le long des chemins.

Il y a en France plusieurs espèces de Plantain : le premier est le Plantain à cinq côtes. *Plantago angustifolia major*. Pin. Il est pérennel & croît dans les prairies.

Le second se nomme en plusieurs provinces Langue d'agneau, & est connu en Botanique sous le nom de *Plantago latifolia incana*. Pin. Toute cette plante est couverte d'un duvet blanc assez abondant.

La troisième espèce est le plantain à trois nervures ; cette espèce s'appelle en Botanique *Plantago trinervia*, ou *Plantago minor*. Elle a la feuille petite & velue, & croît auprès des eaux.

La quatrième espèce est le Plantain de sainte Victoire. *Plantago angustifolia, argentea è rupe Victoriæ*. Tourn. Il croît sur le haut de la montagne de sainte Victoire en Provence.

La cinquième espèce est connue sous le nom de *Plantago angustifolia, paniculis lagopi*. Pin. 189. Elle se trouve en Provence de même que la sixième espèce, appelée en Botanique *Plantago angustifolia albida, Hispanica*. Tourn. 127.

La septième croît aussi en Provence & aux environs de Montpellier : on la nomme *Plantago angustifolia albida Monspeliensis*. Tourn.

La huitième vient pareillement en Provence ; elle est sur-tout fort commune dans le terroir du Tholonet ; sa feuille ressemble à celle du chiendent. *Plantago gramineo folio major*. Tourn.

On voit aux environs de Marseille le Plantain maritime, qui est une espèce de coronope ou corne de cerf. *Plantago maritima, gramineo folio, rigida.* Tourn. *Voyez Coronope.*

Le Plantain s'emploie en médecine; on le fait entrer dans les décoctions & les tisanes vulnéraires & astringentes : on applique ses feuilles toutes fraîches sur les blessures & contusions; on en donne le suc depuis deux onces jusqu'à quatre au commencement des fièvres intermittentes; on choisit pour cette maladie celui qu'on nomme *Plantago latifolia incana;* on en prend cinq ou six racines; on les pile; on les fait infuser dans cinq onces d'eau, auxquelles on ajoute trente gouttes d'esprit de souffre pour trois prises, qu'on donne une heure avant le frisson; il faut auparavant bien purger le malade.

Tragus recommande le Plantain aux phthysiques; la tisane & son eau distillée sont très-vantées dans la dyssenterie, dans le crachement de sang & dans les hémorrhagies de quelque nature qu'elles soient : pour les hémorrhoïdes on pile le Plantain; on en fait un onguent avec le beurre frais qu'on fait fondre ensemble; on en frotte la partie souffrante avec le bout d'un porreau; ce remède est très-salutaire. Un gros de sa semence pris dans du lait, fait très-bien, suivant M. Chomel, dans les cours de ventre, ou mise en poudre & avalée dans du bouillon : les gens de campagne s'en servent communément dans ces maladies. L'eau de Plantain distillée est un très bon ophtalmique; Camerarius prescrivoit dans les inflammations des yeux le suc de toute la plante, avec l'eau de rose & le sucre. Dans la gonorrhée, on ordonne des injections d'eau de Plantain, lorsqu'on veut l'arrêter; ce qui est souvent très-dangereux : Simon Pauli se servoit avec succès de l'extrait de Plantain & de la décoction de salsepareille pour guérir le pissement de sang qui survient après la gonorrhée.

Le cataplasme fait avec les feuilles de Plantain & la mousse qui croît sur les pruniers, cuites ensemble dans le

vin, eſt ſouvent conſeillé en cas de hernie ; on l'applique deſſus. Rivière aſſure qu'un demi-gros de ſemences de Plantain avalé dans un œuf, eſt capable de prévenir l'avortement. Schwenfeld recommande la fomentation des feuilles de Plantain en décoction pour la chute de l'anus. Etmuller conſeille pour les cuiſſons & les démangeaiſons de cette partie, la décoction des feuilles de cette plante, dans laquelle on aura fait fondre un petit morceau d'alun ; le Plantain s'emploie auſſi efficacement en faiſant la décoction de ſes feuilles dans de l'eau de chaux pour les ulcères des jambes : dans les maux de gorge le gargariſme de Plantain eſt excellent.

La feuille de Plantain ſeule, ou avec du ſel ou du vin chaud, guérit les écrouelles ; elle les déterge pendant un temps plus ou moins long. Quand on emploie le Plantain pour les chevaux, c'eſt le plus ſouvent à l'extérieur, ou en tiſane à la doſe d'une poignée ou deux ſur deux livres d'eau.

Depuis quelque temps les Anglois ont reconnu que le bétail mange volontiers du Plantain à feuilles étroites, & que cette nourriture eſt particulièrement ſalutaire aux bêtes à laine. Comme il réuſſira toujours, quoique moins bien dans des endroits ſecs, on trouvera un avantage réel dans ſa culture ; on donne la graine de Plantain aux oiſeaux.

PLATANE.

LE PLATANE eſt un grand arbre qui porte ſur le même pied des fleurs mâles & des fleurs femelles ; les fleurs mâles ſont formées de petits tuyaux frangés ou finement découpés par les bords : ces tuyaux donnent naiſſance à des étamines aſſez longues, & comme ils partent d'une origine commune, ils forment tous enſemble une boule ou un globe : ſi l'on regarde ces tuyaux comme autant de calices, il ſera douteux ſi ces

fleurs ont des pétales : dans les fleurs femelles, les tuyaux qui ſont d'une figure un peu différente, contiennent un piſtil dont la baſe devient une ſemence qui eſt comme enchâſſée dans la houpe de poils : ces ſemences ſont attachées à un noyau rond & dur ; elles forment par leur aſſemblage des boules colorées, qui deviennent aſſez groſſes, & diſpoſées en grappes pendantes qui ſont un aſſez bel effet ; il paroît que ces fleurs ont un calice écailleux & pluſieurs pétales : le piſtil eſt repréſenté beaucoup plus gros que le naturel ; le tuyau eſt pareillement déſigné plus gros ; les fleurs femelles ſont de la même forme que les fleurs mâles, mais elles ſont plus groſſes.

Les feuilles ſont poſées alternativement ſur les branches, découpées plus ou moins profondément, & à-peu-près comme celles de la vigne, c'eſt-à-dire en main.

On n'apperçoit point de boutons aux aiſſelles des feuilles, parcequ'ils ſont cachés dans le pédicule ; ils ne ſont viſibles que quand les feuilles ſont tombées : à l'inſertion des feuilles ſur les branches, il y a preſque toujours deux folioles, ou une eſpèce de ſtipule en forme de couronne.

Le Platane a cela de ſingulier, qu'il ſe dépouille de ſon écorce : elle ſe détache par grandes plaques larges comme la main, d'un quart de ligne d'épaiſſeur. Je ne parle ici du Platane qui eſt un arbre exotique, que parcequ'on en a introduit depuis peu la culture en France.

Il y en a de trois eſpèces : le vrai Platane du Levant ou la main coupée des anciens : *Platanus Orientalis verus*. Park. Le Platane d'Orient à feuilles d'érable : *Platanus Orientalis aceris folio*. Tourn. *Coroll.* & le Platane d'Occident ou de Virginie : *Platanus Occidentalis aut Virginienſis*. Park.

Le Platane reprend aiſément lorſqu'on le tranſplante ; il vient très-bien dans les terreins fort humides, où il fait des progrès étonnans.

Il faut le transplanter en automne & dès le commencement du mois de novembre pour les terreins légers, un peu secs & élevés : mais quand la terre est franche, ou mêlée de glaise, on pourra différer jusqu'au printemps. Pour prévenir cependant les temps de hâle & de sécheresse, on fera bien de s'y prendre dès la fin de février ; c'est la durée de l'hiver & le climat qui doivent servir de régle : s'il s'agit d'une terre basse, forte & humide, il faudra nécessairement ne planter cet arbre qu'au printemps.

Il est inutile d'entrer ici dans aucun détail sur la façon de faire les trous & de planter le Platane, c'est la même que celle de presque tous les autres arbres ; on observera seulement qu'il ne faut point faire de butte autour du pied de ces arbres, sous prétexte de les garantir du vent, mais qu'on doit les appuyer avec des perches droites & solides, qui soient de toute la hauteur de l'arbre : il sera aussi très à propos de garnir avec de la grande paille la tige du Platane, pour empêcher le desséchement, & avoir attention pendant la première année de l'arroser abondamment deux fois la semaine dans les temps de sécheresse ; il faut surtout les sarcler au pied, pour détruire l'herbe, qui est le fléau des nouvelles plantations : comme le Platane croît & grossit très-promptement, on s'appercevra bientôt, pour peu qu'on y regarde, que les liens étrangleront ces arbres ; mais il faudra avoir attention de les renouveller de temps en temps.

Quand les arbres sont encore dans cette première jeunesse, où ils n'ont que deux, trois ou quatre pieds de hauteur, il faut les mettre en pépinière & les couper à deux yeux au-dessus de terre : pendant le mois de juin, vous retrancherez la moins forte des deux branches qui auront poussé, & vous dresserez l'autre au moyen d'un appui : au reste cette précaution n'est pas nécessaire. M. de Waldner, dans une de ses lettres, d'où nous avons extrait toute cette culture, dit qu'il a fait

provigner les branches les plus près de terre, qu'elles ſont venues parfaitement de même que la tige : des boutures, continue-t-il, qui ont été miſes en terre le printemps dernier, (c'étoit en 1761,) & qui n'étoient que des branches de deux pouſſes, viennent paſſablement, car il en a échapé le tiers, quoiqu'on ne dût pas s'attendre à voir réuſſir du bois ſi jeune. Il eſt vrai que le terrein de la pépinière où ils ſont eſt excellent : depuis la fin de mars 1761, ils ont grandi de façon que les plus bas ont près de huit pieds, & les plus hauts ont dix à onze pieds; ils ont outre cela fourni trente provins qui ont réuſſi, & près de vingt boutures.

Quand vos arbres auront ſix à ſept pieds de haut, vous pourrez les tranſplanter à demeure, s'ils ſont bien enracinés, ſans en rien retrancher, & les appuyer dès ce premier temps de perches de dix pieds de hauteur : il arrivera ſouvent que dans les plants de cette taille, la ſéve ne ſe portera abondamment qu'au milieu ou aux deux tiers de la tige ; il faudra les laiſſer aller à leur gré juſqu'à la fin de juin ; alors il ſera à propos de rabattre la tige au-deſſus du rejetton qui paroîtra le plus vigoureux, & couper les autres à demi : enfin on attachera le maître jet à la perche, & l'on élaguera par la ſuite l'arbre à la hauteur que l'on voudra, & ſelon qu'il en aura plus ou moins beſoin.

Jamais aucun inſecte n'attaque les feuilles du Platane ; le plus grand défaut de cet arbre, c'eſt qu'il eſt fort ſujet à être maltraité par les vents violens, à cauſe de la largeur de ſes feuilles, & de la tendreſſe de ſes jeunes pouſſes.

Le Platane eſt admirable pour des promenades publiques, ſur les grands chemins, & pour orner certaines parties de jardin ; il doit être préféré à tout autre arbre par la beauté de ſa tige & de ſes feuilles, par la bonté de ſon bois, & ſurtout par la prodigieuſe promptitude de ſa croiſſance : ſon bois tient le milieu pour la qualité entre le chêne & le hêtre ; il peut être utile pour la bâtiſſe, le charonnage & la menuiſerie.

PLICAIRE.

LA PLICAIRE, la Mousse terrestre, le Pied de Loup, la Patte de Loup, la Griffe de Loup, le Soufre végétal, est une espèce de Licopode, *voyez art. Licopode*, ou même de mousse, *voyez* pareillement cet article : la tige de cette plante est fort longue, rampante à terre, jettant de côté & d'autre beaucoup de rameaux, qui se subdivisent en d'autres rejettons & s'étendent considérablement ; ils sont couverts d'un grand nombre de petites feuilles très-étroites, rudes ; il s'élève d'entre les rameaux certains pédicules longs comme la main, grêles, presque nuds, représentant chacun vers sa sommité une double massue, molle, jaune, & qui rend ordinairement quand on la touche en automne, beaucoup de poudre subtile & jaune : ses racines sont des fibres longues, grosses & ligneuses. Cette plante se nomme *Muscus terrestris clavatus. Lycopodium clavatum.* Linn. Elle croît dans les bois aux lieux sablonneux, pierreux & maritimes, principalement dans nos provinces septentrionales ; on en trouve cependant aux environs de Paris.

La poudre de ses étamines ramassée & séchée, s'enflamme & fulmine à-peu-près comme de la poudre à canon ; elle passe pour être le spécifique du *Plica polonica* : sa décoction est astringente ; elle arrête les inflammations & les douleurs de la goutte ; les apothicaires d'Allemagne roulent les pillules dans les poussières de ses étamines pour empêcher l'adhérence.

Le lycopode dont nous avons parlé dans son article, est connu sous le nom de *Plicaire selagine* : les tiges de cette Plicaire sont garnies de feuilles, de manière qu'elles ressemblent à de la chenille verte : on les emploie pour orner les desserts montés ; ses fruits en épis y font un fort bel effet.

PLUME D'EAU.

LA PLUME D'EAU, la Plumette, la Giroflée d'eau, eſt une eſpèce de Mille-feuille aquatique ; ſa tige eſt nue ; ſes feuilles reſſemblent à celles de la prêle ; les péduncules de ſes fleurs ſont verticillés & en ſoutiennent beaucoup ; leur calice eſt un périanthe monophylle, diviſé en cinq, dont les découpures ſont linéaires, élevées & ouvertes ; ſa corolle eſt monopétale, en forme de taſſe, dont le tube eſt de la longueur du calice ; le lymbe eſt plane, fendu en cinq ; les découpures ſont ovales, oblongues & bordées ; les étamines ſont au nombre de cinq, formées par des filamens en forme d'alène, courts, élevés, oppoſés aux déchiquetures de la corolle, placés ſur ſon tube, & ſurmontés d'anthères oblongs ; le piſtil eſt un germe ou embryon globuleux, pointu, ayant un ſtile en forme de filet court, & un ſtigmate globuleux ; ſon péricarpe eſt une capſule globuleuſe, pointue, à une ſeule loge, poſée ſur le calice ; ſes ſemences ſont en grand nombre & globuleuſes ; ſon réceptacle eſt globuleux & grand. Cette plante ſe nomme *Millefolium aquaticum equiſeti folium caule nudo*. Pin. 141. *Hottonia paluſtris*. Linn. Elle croît dans les foſſés & les marais de nos provinces ſeptentrionales ; on en voit auſſi aux environs de Paris. Cette plante par la beauté de ſes feuilles qui reſſemblent à des plumes plongées dans l'eau, & par ſes fleurs violettes, mérite d'être cultivée dans les baquets des plantes aquatiques, ou encore mieux dans des baſſins & de petits étangs.

Fin du Tome II.

